



Esperienze in Cantina

Nel cuore del Monferrato Casalese, tra le colline patrimonio UNESCO e gli storici Infernot, Cinque Quinti accoglie **gruppi, aziende e viaggiatori** in un luogo dove il vino diventa esperienza.

Degustazioni guidate, aperitivi conviviali, pranzi informali ed eventi privati: ogni proposta è pensata per far vivere il territorio in modo autentico, rilassato e curato nei dettagli.



Cella Monte (AL) – Monferrato - Borghi Più Belli d'Italia



Cantina storica & Infernot - Patrimonio Unesco



Gruppi, tour operator, aziende, eventi privati



Spazi interni ed esterni con piano B meteo avverso

INFO UTILI

Capienza

- Capienza massima: 80 persone
- Capienza massima in caso di maltempo: 35 persone
- Possibilità di gazebo/tensostruttura esterna (costo extra), per aumentare il numero di persone ospitabili in caso di maltempo

Servizi

- Tutte le attività si possono svolgere dalle 10.00 - 19.00
- Arredi disponibili: 20 tavoli 80x80cm, 4 tavoli grandi, sedie, panche, bancali e cuscini
- La SIAE copre la musica di sottofondo
- Fee aggiuntiva per l'esclusività della location o un allestimento specifico
- Nei periodi di alta stagione alcune opzioni potrebbero non essere disponibili
- Possiamo adattare i taglieri e le proposte per intolleranze o allergie
- Parcheggio: nei pressi del Bar Carpino (dista 300 m)

A cura del cliente

- Allestimenti floreali o con palloncini
- È possibile portare il dolce con scontrino e lista allergeni.

Pagamenti

- Conferma 3 settimane prima dell'evento con contestuale **acconto del 50%**
- **Saldo** il giorno dell'evento (inclusi eventuali extra)

Contatti



+39 379 1409381



accoglienza@cinquequinti.com



www.cinquequinti.com





Proposte Standard

*Il primo passo per entrare nel nostro mondo, tra vino e territorio.
Esperienze autentiche pensate per rallentare e godersi il momento.*

wine bar
opzione 1

Prezzo: a consumo (calici 5€ / 7€ – bottiglie da 18,50€ a 38€) *

Durata: libera

Partecipanti: fino a 80 persone

Servizio: al tavolo

Include:

- Vini Cinque Quinti al calice o in bottiglia

Extra disponibili:

- Piccolo tagliere: 5€ (salumi, formaggi, frutta e verdura di stagione)

Ideale per: aperitivi informali, eventi e momenti di relax.

degustazione
classica
opzione 2

Prezzo: 20€ a persona (+5€ con tagliere)

Durata: circa 1 ora

Partecipanti: min 8 – max 35

Servizio: al tavolo

Orari: 11.00, 13.00 (solo weekend), 15.00, 17.00

Include:

- Visita guidata alla cantina e agli Infernot UNESCO
- Degustazione di 4 vini: Mariulin, Dedalo, Solitario, Carisa
- Pane e grissini artigianali
- Piccolo tagliere (opzionale)

Ideale per: chi vuole scoprire Cinque Quinti in modo semplice e autentico.

degustazione
terroir
opzione 3

Prezzo: 30€ a persona (+5€ con tagliere)

Durata: circa 1 ora e 15 minuti

Partecipanti: min 8 – max 35

Servizio: al tavolo

Orari: 11.00, 13.00 (solo weekend), 15.00, 17.00

Include:

- Visita guidata alla cantina e agli Infernot UNESCO
- Degustazione di 4 vini: Austin, el Fól, Grignolino Vigna San Pietro, Monferrato Rosso
- Pane e grissini artigianali
- Piccolo tagliere (opzionale)

Ideale per: appassionati di vino e gruppi alla ricerca di un'esperienza più approfondita.





Proposte Gustose

Quando il vino incontra la cucina piemontese. Sapori sinceri, condivisione e piacere di stare insieme senza fretta.

degustazione
rinforzata
opzione 4

Prezzo: 35€ con deg. classica – 45€ con deg. terroir

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min 8 – max 35

Servizio: al tavolo

Include:

- Tutto quanto previsto nella degustazione scelta
- Due taglieri per persona serviti in abbinamento ai vini
- Acqua e caffè



1° piattino: bruschettine, friciulin e insalata russa.

2° piattino: selezione di salumi e formaggi.

Ideale per: chi vuole unire degustazione e uno spuntino gustoso

merenda
sinoira
opzione 5

Prezzo: 35€ a persona

Durata: circa 3 ore

Partecipanti: min 8 – max 50

Servizio: a buffet o in vassoi da condividere

Include:

- Salumi del territorio
- Robioline fresche
- Antipasti piemontesi (insalata russa, peperoni con acciughe, bagnetto verde, frittatine, antipasto piemontese)
- Pane e grissini
- Torta di nocciole
- Acqua e caffè

Vino: 1 bottiglia ogni 6 persone **

Ideale per: gruppi numerosi e momenti conviviali in stile piemontese.

pranzo
leggero
opzione 6

Prezzo: 32€ a persona (IVA inclusa)

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min 8 – max 80

Servizio: al tavolo

Include:

- Tris di antipasti: battuta di Fassona, friciulin e insalata russa
- Taglieri misti da condividere con salumi e formaggi
- Tiramisù
- Pane, pizza e focaccia
- Acqua e caffè



Vino: a parte (da concordare) *

Ideale per: pranzi leggeri e informali in un clima conviviale.



Proposte Speciali

Esperienze pensate per chi vuole più gusto, più atmosfera, più ricordi. Percorsi curati per vivere la cantina in modo unico.

pranzo di
lavoro
opzione 7

Prezzo: 40€ a persona

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min 8 – max 50 (solo feriali)

Servizio: al tavolo impiattato



Include:

- Piccolo tagliere salumi e formaggi
- Battuta di Fassona e friciulin verdi
- Crespelle fredde ricotta e spinaci
- Torta di nocciole
- Pane, acqua e caffè

Vino: 1 calice in abbinamento ad ogni portata (tot. 3 calici)

Ideale per: gruppi turistici e pranzi leggeri ma curati.

bicchierata
opzione 8

Prezzo: 15€ a persona

Durata: circa 1 ora

Partecipanti: min 15 – max 80

Servizio: a buffet

Include:

- Salame crudo e cotto
- Toma piemontese
- Pane, focaccia e grissini
- Acqua in caraffa

Vino: 1 bottiglia ogni 6 persone **

Ideale per: brindisi veloci, ricorrenze ed eventi informali.

pic-nic
opzione 9

disponibile da
Maggio a Settembre

Prezzo: 60€ per 2 persone

Durata: libera

Partecipanti: min 2 – max 16

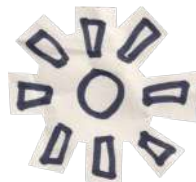
Servizio: pic-nic sul prato

Include:

- 1 cacciatorino artigianale (circa 180 g)
- 1 trancio di toma dolce (circa 300 g)
- 1 sacchettino di dolci secchi
- 1 bottiglietta d'acqua
- Pane fresco e grissini

Vino: 1 bottiglia ogni a scelta **

Ideale per: brindisi veloci, ricorrenze ed eventi informali.





Proposte Catering

Momenti importanti da celebrare tra colline, vino buono e convivialità. Soluzioni su misura per sentirsi a casa.

rinresco
opzione 10A

Prezzo: da 55€ a persona

Durata: personalizzabile

Partecipanti: min 35 – max 80

Servizio: a buffet

Include:

- Tagliere di salumi del territorio
- Piccole quiche di verdure
- Insalata russa della tradizione
- Crema al avocado e salmone affumicato
- Fiori di zuccina in pastella con maionese al curry
- Pane e grissini
- Acqua e caffè

Vino: 1 bottiglia ogni 6 persone **

Ideale per: eventi aziendali, feste private e gruppi strutturati.

rinresco
opzione 10B

Prezzo: da 65€ a persona

Durata: personalizzabile

Partecipanti: min 35 – max 80

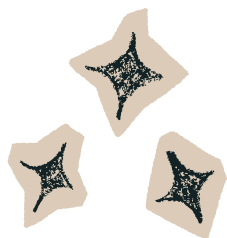
Servizio: a buffet

Include:

- Tagliere di salumi del territorio
- Battuta di Fassona con robiola
- Tartellette di acciughe al verde e crema di nocciola
- Piccole quiche alle verdure
- Agnolotti al sugo d'arrosto
- Pane e grissini
- Acqua e caffè

Vino: 1 bottiglia ogni 6 persone **

Ideale per: eventi aziendali, feste private e gruppi strutturati.



Listino bottiglie

* Questi sono i prezzi delle bevande analcoliche e delle bottiglie consumate al tavolo con il servizio Wine Bar, oppure dei consumi extra rispetto a quelli inclusi nelle formule Merenda Sinoira, Pranzo Leggero, Bicchierata e Catering.

** Le bottiglie incluse tra le quali si può scegliere nelle diverse formule sono quelle contrassegnate con 😊

CATEGORI	ETICHETTA	PREZZO
Spumanti	Austin – Metodo Classico Rosato	28,00€
	Mariulin – Metodo Martinotti 😊	21,00€
Rosati	Ombra – Chiaretto 😊	21,00€
Bianchi	Dedalo – Monferrato Bianco 😊	21,00€
Rossi	Solitario – Grignolino 😊	22,00€
	Carisa – Barbera 😊	19,00€
	Roverò – Barbera Superiore	27,00€
	Grignolino Vigna S. Pietro – Terroir	32,00€
	Monferrato Rosso – Terroir	38,00€
Dolci	Il Passo – Passito	29,00€

BEVANDA	PREZZO
Acqua 0,33 L	1,50€
Acqua 0,75 L	3,00€
Caffè	2,00€
Bibita	4,00€
Succo artigianale	4,00€