



# 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
- weathermap 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](mailto:accoglienza@cinquequinti.com)

🌐 [www.cinquequinti.com](http://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 bag  
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  
enfornata  
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<sup>o</sup> piattino: bruschettine, friciulin e insalata russa.

2<sup>o</sup> piattino: selezione di salumi e formaggi.

*Ideale per: chi vuole unire degustazione e uno spuntino gustoso*

*merenda  
sino ora  
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

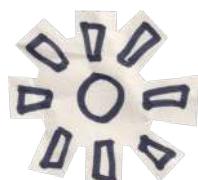
**Servizio:** pic-nic sul prato

**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.

**enfresco**  
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 zucchina 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.*

**enfresco**  
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€
Caffe	2,00€
Bibita	4,00€
Succo artigianale	4,00€