



AGRITURISMO E AZ. VITIVINICOLA
ENRICO CROLA

AGRITURISMO E AZ. VITIVINICOLA ENRICO CROLA

L'Azienda Vitivinicola e l'Agriturismo nascono dal nostro amore per la terra, il territorio e la tradizione.

Qui hanno trovato dimora ed espressione il nostro desiderio di rivivere ricordi del passato, rimescolare vecchie ricette e dar loro nuova forma. La gioia semplice ed effimera di veder crescere un pulcino, sorvegliare i germogli nella vigna e nell'orto alle prime luci del mattino. Lasciarsi accarezzare dall'erba alta nell'estate cocente e ammirare affascinati e umili i rigidi colori dell'inverno.

Abbiamo impiegato le migliori tecnologie affinché la natura che ci circonda e che abbiamo ricreato possa crescere e prosperare secondo i propri ritmi e senza l'utilizzo di sostanze nocive, fertilizzanti sintetici o meccanismi forzanti.

È molto importante per noi valorizzare le caratteristiche geologiche e climatiche del terreno che ospita i nostri vigneti. È altrettanto fondamentale che il nostro agriturismo sia luogo di incontro, di esperienze e occasione per interfacciarsi con la natura, toccare con mano e vedere da vicino una realtà tutta in divenire, frutto di lungo studio e impegno costante, dove la tecnologia e la bioedilizia vengono impiegate a sostegno e supporto di un territorio tipico e incontaminato.

Siamo noi gli ospiti di questa Terra e come tali procediamo con passo leggero e rispettoso, ringraziando umilmente per ogni dono che la natura ci offre.

Nel rispetto di questa filosofia, le materie prime che utilizziamo provengono rigorosamente dalle aziende agricole e casearie del vicinato che condividono con noi l'amore per la genuinità e i sapori autentici e di stagione.

Vogliamo quindi ringraziare i nostri principali partner!

Az. Agricola Valsesia, Sillavengo (NO)

Bolamperti Fratelli Soc. Agricola Semplice di Bolamperti Marco e Lorenzo, Oleggio (NO)

Cascina San Maiolo, Novara (NO)

Fantinato Az. Agricola, Marano Ticino (NO)

Hordeum Soc. Agricola, Novara (NO)

Igor, Cameri (NO)

La Truna di Petralia Enrico, Campertogno (VC)

Platini Luigi (Presidio Slow Food), Fontaneto d'Agogna (NO)

Sistemi Agro Biologici Soc. Agricola, Valdilana (BI)

Sunovo, Suno (NO)

La nostra ricerca di prodotti di nicchia si estende a tutta la nostra realtà, passando dalla cucina e dalla cantina, continuando con il bar dove si possono trovare due o tre digestivi che non si trovano ovunque. E ancora nell'orto, dove si coltivano verdure di stagione, rigorosamente a ritmo di natura.

Oppure nel caprile, dove le nostre simpatiche capre ispirano tanti sorrisi a grandi e piccini e sono libere di scorrazzare.

Loro vicine sono un gran numero di galline di razze particolari, che sono state selezionate e accudite con cura e perizia e che soggiornano in un particolarissimo pollaio itinerante.

Continuate la passeggiata, inoltratevi ad ovest, tra vigneti e campi aperti dove sentirete il profumo dei fiori di campo, dell'uva matura e dell'erba fresca e rigogliosa. Tendete l'orecchio ai suoni del sottobosco e al ronzio di api e maggiolini e lasciatevi condurre dalla strada. Vi riporterà alla nostra porta e saremo ben lieti di accogliervi per un bicchiere di buon vino e una tavola di prelibatezze.

La nostra Enolounge ospita anche matrimoni ed altri eventi privati e aziendali con menù personalizzati creati con voi secondo le vostre esigenze.
Contattateci per info e prenotazioni!

Agriturismo e Az. Vitivinicola Enrico Crola
Via Vergiasca 9, 28047 Mezzomerico (NO)
info@cantinecrola.it

Seguiteci sui nostri social Instagram / Facebook e se vi va condividete la vostra esperienza lasciando una recensione su Google / TripAdvisor!



Instagram

@crolawines



@nebbiolo.crola



COMINCIAMO DALLA CANTINA

	Prezzo bottiglia	Prezzo calice
Spumante Hallé Rosé V.S.Q. Metodo Classico Millesimato Bottiglia 750ml	19,00 euro	6,00 euro
Spumante Magnum Hallé Rosé V.S.Q. Metodo Classico Millesimato Bottiglia 1.500ml	50,00 euro	-
Bianco Chardonnay 2020 Bottiglia 750ml	10,00 euro	4,50 euro
Roshè 2019 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	10,00 euro	4,50 euro
Vespolina 2019 Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	9,00 euro	4,50 euro
Giulia 2017 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	11,00 euro	4,50 euro
Giulia Magnum Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. 2012-13-15 Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 1.500ml	24,00 euro	-

	Prezzo bottiglia	Prezzo calice
Giulia 2009 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	28,00 euro	8,00 euro
Giulia 2009 Magnum Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 1.500ml	56,00 euro	-
Grappa 100% Nebbiolo Bottiglia 700ml	18,00 euro	3,50 euro

Degustazioni Vini
3 Calici Selezione Cantina a 10,00 euro

Scegliete liberamente i vini con cui comporre la vostra degustazione o lasciatevi guidare dai nostri consigli. Per conoscere meglio i nostri prodotti principali vi suggeriamo di iniziare il vostro percorso di degustazione con il nostro Spumante Metodo Classico Hallè Rosè. A seguire una Vespolina Colline Novaresi vinificata in purezza ed infine il nostro Giulia Nebbiolo Colline Novaresi.

I nostri vini sono venduti ai prezzi di cantina, anche quando sono consumati in Enolounge, senza alcun costo di maggiorazione per il servizio.

Non avete terminato la bottiglia? Potete portarla a casa per continuare la degustazione in un momento successivo!

LA CUCINA

A Vs. Scelta

Panna cotta salata alla robiola, crudo di Fassona Piemontese e melograno
Cotechino, lenticchie e composta di mele

Risotto al ragout d'oca, i suoi fegatini e mostarda
Agnolotti con salmerino, scarola e uvetta

Spalla di manzo arrostita, finocchi e senape
Capocollo di maiale a lenta cottura e verze all'agro

Torta di pane e pere al mosto cotto
Bavarese con yogurt, cioccolato bianco e mandorle

LA CUCINA

Aperitivo

Tagliere di salumi e formaggi
Stuzzichini caldi e freddi produzione della cantina

Salumi Az. Agricola Valsesia
Tome di latte vaccino La Truna Campertogno
Tome di latte di capra Sistemi Agro Biologici Soc. Agricola

LA CUCINA

Menù completo

25,00 euro

Aperitivo

10,00 euro

Prezzi alla carta:

Antipasto

12,00 euro

Primo

9,00 euro

Secondo

12,00 euro

Dolce

5,00 euro

Possibilità di asporto

ALLERGENI

Gentili ospiti, qui accanto trovate la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nel nostro menù. Se avete allergie o intolleranze, comunicatecelo, avremo cura di creare dei piatti adatti alle vostre esigenze.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un trattamento termico per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche e offrirvi un prodotto gustoso, sano e sicuro.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



IL BAR

Vino Prosecco	10,00 euro
Vino Spumante Moscato Dogliotti	10,00 euro
Vino Spumante Brut Dogliotti	10,00 euro
Birra alla spina piccola Hordeum	3,50 euro
Birra alla spina media Hordeum	6,00 euro
Birra in bottiglia Hordeum	7,00 euro
Acqua Minerale Naturale / Frizzante bottiglia vetro 0,75l	2,00 euro
Bibite	2,50 euro
Gin Tonic Piodamara Valle Vigizzo	8,00 euro
Caffè	1,00 euro
La Nostra Grappa Monovitigno Nebbiolo	3,50 euro
Amaro / Digestivo	4,50 euro
Gin Piodamara Valle Vigizzo	6,00 euro



WWW.CANTINECROLA.IT