



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)

BSA Birrificio Sant'Andrea, Vercelli (VC)

Cascina San Maiolo, Novara (NO)

Fantinato Az. Agricola, Marano Ticino (NO)

Fattoria Sparacia, Marano Ticino (NO)

Igor, Cameri (NO)

La Truna di Petralia Enrico, Campertogno (VC)

Panetteria Galfrascoli, Marano Ticino (NO)

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

Sunovo, Suno (NO)

Tormoka, Borgo Ticino (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, con le nostre due sale Tralcio e Acino, 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!



@crolawines



@nebbiolo.crola



COMINCIAMO DALLA CANTINA

	Prezzo bottiglia	Prezzo calice
Spumante Hallé Rosé V.S.Q. Metodo Classico Millesimato Bottiglia 750ml	20,00 euro	6,00 euro
Spumante Magnum Hallé Rosé V.S.Q. Metodo Classico Millesimato Bottiglia 1.500ml	59,00 euro	-
Bianco Erbaluce 2020 Bottiglia 750ml	11,00 euro	4,50 euro
Roshè 2019 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	11,00 euro	4,50 euro
Vespolina 2019 Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	10,00 euro	4,50 euro
Giulia 2018 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	12,00 euro	4,50 euro
Giulia Magnum Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. 2012-13-15 Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 1.500ml	25,00 euro	-

	Prezzo bottiglia	Prezzo calice
Giulia 2009 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 750ml	29,00 euro	8,00 euro
Giulia 2009 Magnum Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C. Denominazione di Origine Protetta, bottiglia 1.500ml	57,00 euro	-
Grappa 100% Nebbiolo Bottiglia 700ml	19,00 euro	3,50 euro
Birra HIGA Italian Grape Ale Birra artigianale, bottiglia 750ml	20,00 euro	-

Degustazioni Vini

3 Calici Selezione Cantina a 10,00 euro (Spumante Hallé Rosé, Vespolina/Rosato e Nebbiolo)

3 Calici Selezione Cantina a 15,00 euro (Spumante Hallé Rosé, Vespolina/Rosato e Nebbiolo Riserva)

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

Aperitivo
12,00 euro

Stuzzichini caldi e freddi produzione del nostro agriturismo
Tagliere di salumi e formaggi
Salumi Az. Agricola Valsesia
Tome di latte vaccino La Truna Campertogno
Tome di latte di capra Fattoria Sparacia

Orario di ingresso 11.00-11.30 e 15.00-19.00, dal venerdì alla domenica
Percorso aperitivo di durata un'ora e mezza circa

Menù bambino
15,00 euro

Primo e Secondo

Nessun prodotto è surgelato o preconfezionato, pertanto vi chiediamo la cortesia di comunicarci la Vs. richiesta per il menù bambino in fase di prenotazione

AGRITURISMO

Menù degustazione a vostra scelta tra:

Antipasti conviviali della tradizione Piemontese

Pasta Bossolasco, cime di rapa e salsiccia

o

Risotto in crema di ricotta, radicchio e amaretti

Arrosto di gallina nostrana

o

Stinco di maiale e verza in agrodolce

Crostata al limone e meringa

o

Pera cotta al nostro Nebbiolo, riso e latte

Menù completo 27,00 € bevande escluse
Piatti disponibili da venerdì a pranzo a domenica a cena
Abbinamento consigliato, degustazione 3 calici selezione cantina 10,00€

GUSTO

Carpaccio di petto d'anatra, pane sfogliato e rafano

Agnolotto al topinambur e sovrano di Bufala

Cervo, salsa al porto e scalogno glassato

Frolla, cioccolato e Zola

Menù completo 37,00 € bevande escluse
Piatti disponibili da venerdì a pranzo a domenica a cena
Abbinamento consigliato, degustazione 3 calici selezione cantina 15,00€

LA CUCINA ALLA CARTA

Antipasti

Antipasti conviviali della tradizione Piemontese

13,00 euro

Carpaccio di petto d'anatra, pane sfogliato e rafano

14,00 euro

Primi

Pasta Bossolasco, cime di rapa e salsiccia

12,00 euro

Risotto in crema di ricotta, radicchio e amaretti

13,00 euro

Agnolotto al topinambur e sovrano di Bufala

13,00 euro

Secondi

Arrosto di gallina nostrana

14,00 euro

Stinco di maiale e verza in agrodolce

13,00 euro

Cervo, salsa al porto e scalogno glassato

16,00 euro

Dolci

Crostata al limone e meringa

7,00 euro

Pera cotta al nostro Nebbiolo, riso e latte

7,00 euro

Frolla, cioccolato e Zola

7,00 euro

NOTE AGRITURISMO

Gentili Clienti

Il nostro percorso di degustazione ha una durata di circa due ore, per permettervi di vivere appieno un momento di relax e un'esperienza sensoriale completa.

Nel caso abbiate tempistiche ristrette o esigenze particolari, vi chiediamo la gentilezza di segnarcelo al vostro arrivo. Ci impegneremo per offrirvi un servizio completo secondo le vostre richieste.

Vi chiediamo la cortesia di rispettare l'orario di arrivo indicato nella vostra prenotazione o comunque di avvisarci in caso di ritardo. Nel caso di ritardi superiori ai 30 minuti senza preavviso saremo nostro malgrado costretti ad applicare una maggiorazione di prezzo.

Segnalate cortesemente eventuali intolleranze/allergie in fase di prenotazione.

Non si gestiscono conti separati.

E' preferibile pagamento con carta di credito/bancomat e altri sistemi elettronici.

Possibilità di asporto, da richiedere in fase di prenotazione.

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

Acqua Minerale Naturale / Frizzante bottiglia vetro 0,75l	2,00 euro
Bibite	2,50 euro
Birra alla spina piccola Hordeum	3,50 euro
Birra alla spina media Hordeum	6,00 euro
Birra in bottiglia Hordeum	7,00 euro
Caffè	1,50 euro
La Nostra Grappa Monovitigno Nebbiolo	3,50 euro
Amaro / Digestivo	5,00 euro
Gin Piodamara Valle Vigizzo	7,00 euro
Gin Tonic Piodamara Valle Vigizzo	12,00 euro



WWW.CANTINECROLA.IT