Azienda Vitivinicola
ENRICO CROLA

Sua Maestà il Bollito

Il grande classico della cucina Piemontese, accompagnato dai nostri vini.
Un viaggio tra tradizione, sapori di casa e nuove emozioni.

20-21-22 Novembre dalle ore 19:30

Prezzo: 45€ a persona

Menu dettagliato, esclusi coperto e bevande

Necessaria prenotazione sul nostro sito: cantinecrola.it/prenotazioni

Per informazioni: *info@cantinecrola.it*

Azienda Vitivinicola
ENRICO CROLA

Sua Maestà il Bollito
20-21-22 Novembre
Il gran bollito misto Piemontese

Entrée di benvenuto
Allergie: Arachidi e derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l, Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Favismo, Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Funghi e derivati, Gravidanza, no cibi crudi e affettati, Latte e derivati, Lupini e derivati, Mussulmano, Nichel, Pesce e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Sesamo e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Uova e derivati, Vegano, Vegetariano

---

Bottoni di pasta fresca in brodo e riduzione al Nebbiolo
Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Nichel, Sedano e derivati, Solanacee, Uova e derivati, Vegano, Vegetariano, Mussulmano

---

Bollito misto (muscolo - gallina nostrana - testina - lingua - cotechino - sanguinaccio - biancostato) con le verdure di stagione
Allergie: Funghi e derivati, Nichel, Sedano e derivati, Senape e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

Le salse del bollito: Bagnetto verde - Bagnetto rosso - Senape liscia e in grani - Rafano
Allergie: Arachidi e derivati, Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Nichel, Pesce e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

---

Castagnaccio al nostro mosto di Nebbiolo
Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Arachidi e derivati, Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

Menù completo 45,00 euro / persona
Bevande e coperto esclusi
Valido nel fine settimana dal 20 al 22 novembre

Azienda Vitivinicola
ENRICO CROLA

Agriturismo e Azienda Vitivinicola ENRICO CROLA
Via Vergiasca, 9 • 28047 Mezzomerico (NO)
www.cantinecrola.it • info@cantinecrola.it
Azienda Vitivinicola Enrico Crola enricocrola crolawines

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

UNESCO United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
MAB Man and the Biosphere Programme
Ticino Val Grande Verbano BIOSPHERE

ALTO PIEMONTE GRAN MONFERRATO
MEZZOMERICO Città europea del vino 2024
European Wine City 2024

Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2026