

FESTE, EVENTI E LAUREE

Alcuni esempi

VINI A CONFRONTO

Esperienza prevista per gruppi di almeno 15 persone. Concordato un argomento (il giro dei Nebbioli; le bollicine; la Top 10 delle Regioni italiane...), allestiremo un desk di degustazione con 10 etichette differenti da mettere a confronto. Un nostro wine expert vi guiderà nella degustazione con spiegazioni, chiarimenti e curiosità. Si prevede l'apertura di una bottiglia per ciascuna referenza. A discrezione di ciascun partecipante, sarà possibile ordinare quanto proposto dal nostro menu.

DEGUSTAZIONE 10 VINI: 25€ A PERSONA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal martedì al giovedì dalle 18.30 alle 21.30

CENA CON VINI A CONFRONTO

Esperienza prevista per gruppi di almeno 15 persone. Concordato un argomento (il giro dei Nebbioli; le bollicine; la Top 10 delle Regioni italiane...), allestiremo un desk di degustazione con 10 etichette differenti da mettere a confronto. Si prevede l'apertura di una bottiglia per ciascuna referenza. Un nostro wine expert vi condurrà nella degustazione guidata, con spiegazioni, chiarimenti e curiosità. Si prevede l'apertura di una bottiglia per ciascuna referenza. Il percorso verrà accompagnato da un menù ad hoc che prevede l'assaggio di 4 antipasti e 1 primo piatto.

CENA CON DEGUSTAZIONE 10 VINI: 50€ A PERSONA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal martedì al giovedì dalle 18.30 alle 21.30

LA FESTA DI LAUREA

Un pranzo informale, a base di grandi classici del rossorubino: schiola frita e affettati, un paio d'assaggi di antipasto, un primo e un petit dessert a chiudere i festeggiamenti.

PRANZO: 25€ A PERSONA

PRANZO con 1 CALICE DI ALTA LANGA: 30€ A PERSONA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.00

IL BUFFET

Esperienza prevista per gruppi di almeno 20 persone, fino a un massimo di 35/40. Formula *all'impiedi con mis en place* o servizio a vassoio, con tavoli di supporto. Il percorso ricalca la proposta della Merenda Vinoiria con 5 assaggi della tradizione piemontese, un primo piatto e un petit dessert. L'abbinamento prevede la scelta tra un bianco, un rosso e uno spumante.

BUFFET: 30€ A PERSONA + 20€ PER OGNI BOTTIGLIA APERTA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal martedì al giovedì dalle 18.30 alle 21.30

WINE TASTING EXPERIENCES

BEGINNERS (min. 2 persone)

Degustazione tematica alla scoperta del territorio piemontese. 3 mezzi calici, 30 minuti di spiegazione e degustazione guidata per cominciare a conoscere il Piemonte, le sue uve e i suoi vini tipici. Questo percorso è semplicemente didattico e non prevede alcun abbinamento.

LE UVE (Barbera, Dolcetto e Nebbiolo) € 15 a persona

I COLORI (bianco, rosso e bolla: Timorasso, Barolo e Alta Langa) € 20 a persona

I NEBBIOLI DA INVECCHIAMENTO (Barolo, Barbaresco e Gattinara) € 25 a persona

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 15 alle 18.30

APERITIVO DIDATTICO (min. 2 persone)

Degustazione tematica alla scoperta del territorio piemontese: 4 assaggi della tradizione tipica del territorio in abbinamento a 4 mezzi calici di vino piemontese. Ogni abbinamento verrà spiegato dal nostro wine expert di sala, con indicazioni specifiche per ciascuna etichetta. Le bottiglie verranno scelte in base alle preferenze dei richiedenti.

DIDATTICA € 25 a persona

GRANDI BOTTIGLIE € 35 a persona

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 18.30 alle 20

LA CENA DIDATTICA (min. 2 persone)

Degustazione tematica alla scoperta del territorio piemontese: 5 portate (aperitivo di benvenuto, antipasto, primo, secondo e dessert) della tradizione tipica del territorio in abbinamento a 5 calici di vino piemontese, spaziando dalle bollicine al vino da dolce. Ogni abbinamento verrà spiegato dal nostro wine expert di sala, con indicazioni specifiche per ciascuna etichetta. Le bottiglie verranno scelte in base alle preferenze dei richiedenti.

CENA DIDATTICA € 75 a persona

CENA GRANDI BOTTIGLIE € 95 a persona

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 19 alle 22

LA CENA DEI CONFRONTI

solo per piccoli gruppi (7/10 persone)

Degustazione tematica alla scoperta del territorio piemontese: 4 portate (antipasto, primo, secondo e dessert) della tradizione tipica del territorio in abbinamento a 8 calici di vino piemontese, 2 vini a confronto per ciascuna portata. Ogni abbinamento verrà spiegato dal nostro wine expert di sala, con indicazioni specifiche per ciascuna etichetta. Le bottiglie verranno scelte in base alle preferenze dei richiedenti.

CONFRONTI DIDATTICI € 85 a persona

CONFRONTI CON GRANDI BOTTIGLIE € 120 a persona

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 19 alle 22

SCOPRENDO IL PIEMONTE

solo per piccoli gruppi (18/30 persone)

Alla scoperta del Piemonte. Degustazione itinerante con desk d'assaggio e 15 bottiglie aperte tra cui poter scegliere cosa bere. Il nostro wine expert al desk d'assaggio darà tutte le informazioni inerenti a ciascun vino in modo da poter parlare di uve, territorio e vini tipici del Piemonte. La scelta della tematica, sarà concordata con l'organizzatore dell'evento, secondo stagione, interesse e livello di conoscenza dei partecipanti. Il percorso prevede una cena con piatti di abbinamento ad hoc rispetto alla tematica selezionata.

15 VINI PIEMONTESI + CENA € 60 a persona

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 19 alle 22

CENA CON VINI A CONFRONTO

Esperienza prevista per gruppi di almeno 15 persone. Concordato un argomento (il giro dei Nebbioli; le bollicine; la Top 10 delle Regioni italiane...), allestiremo un desk di degustazione con 10 etichette differenti da mettere a confronto. Si prevede l'apertura di una bottiglia per ciascuna referenza. Un nostro wine expert vi condurrà nella degustazione guidata, con spiegazioni, chiarimenti e curiosità. Si prevede l'apertura di una bottiglia per ciascuna referenza. Il percorso verrà accompagnato da un menù ad hoc che prevede l'assaggio di 4 antipasti e 1 primo piatto.

CENA CON DEGUSTAZIONE 10 VINI € 50 A PERSONA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal martedì al giovedì dalle 18.30 alle 21.30

LA FESTA DI LAUREA

Un pranzo informale, a base di grandi classici del rossorubino: schiciola fritta e affettati, un paio d'assaggi di antipasto, un primo e un petit dessert a chiudere i festeggiamenti.

PRANZO € 25 A PERSONA

PRANZO con 1 CALICE DI ALTA LANGA € 30 A PERSONA

Disponibile su prenotazione tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.00