

## BARBERA TRADIZIONALE



€35  
a persona

Camminata in vigneto

Vini al calice

La Monella, Curej, Montebruna

Abbinamento

Un ricco tagliere di salumi e formaggi artigianali del nostro territorio per accompagnare la degustazione. Grissini stirati a mano, focaccia croccante, acqua.



## LA GRANDE BARBERA BRAIDA



€45  
a persona

Camminata in vigneto

Vini al calice

Bricco dell'Uccellone, Bricco della Bigotta, Ai Suma\*

*\*in alternativa Il Baciàle*

Abbinamento

Un ricco tagliere di salumi e formaggi artigianali del nostro territorio per accompagnare la degustazione. Grissini stirati a mano, focaccia croccante, acqua.



## SERRA DEI FIORI



€35  
a persona

Camminata in vigneto

Vini al calice

Il Fiore, La Regina, Asso di Fiori

Abbinamento

Un ricco tagliere di salumi e formaggi artigianali del nostro territorio per accompagnare la degustazione. Grissini stirati a mano, focaccia croccante, acqua.



IL  
FIORE



nascetta  
LA REGINA



ASSO DI FIORI

## BARBERA GREAT EXPERIENCE



Camminata in vigneto

### Vini al calice

La Monella, Curej, Montebruna, Bricco dell'Uccellone,  
Bricco della Bigotta, Ai Suma (o il Bacialè), grappa invecchiata Bricco dell'Uccellone

### Abbinamento

Un ricco tagliere di salumi e formaggi artigianali del nostro territorio per accompagnare  
la degustazione. Grissini stirati a mano, focaccia croccante, acqua.



## TAILOR MADE



Saremo lieti di organizzare una visita in vigneto e degustazione dei tuoi vini preferiti accompagnati da un ricco tagliere di salumi e formaggi artigianali del nostro territorio insieme a grissini stirati a mano, focaccia croccante, acqua.

Prezzo da definire in base alla tipologia e alla quantità di vini in degustazione.

## GREEN PIC NIC



€17  
a persona

Sempre più spesso, i nostri ospiti ci chiedono qualcosa di semplice e veloce da gustare circondati dalla natura rigogliosa del Monferrato.

Si tratta di un grazioso cestino contenente: 3 Panini artigianali della Giovanna farciti con: salame crudo nostrano della agri salumeria Luiset; Fricuilin della nonna gustosi di spinaci; pomodoro fresco, pomodoro secco, mozzarella e basilico, una bottiglia d'acqua; un frutto.

Dalle ore 12 alle ore 18, dal Giovedì al Lunedì, a voi la scelta degli angoli più accoglienti e suggestivi della nostra proprietà dove consumare questo invitante spuntino agreste

Noi vi suggeriamo:

1. Direttamente nella sala degustazioni, in occasione di un assaggio dei nostri vini.
2. Nella nostra veranda, seduti all'ombra in un delizioso spazio che abbiamo attrezzato per voi con tavoli e sedie confortevoli
3. Nella pace del giardino o del vigneto godendovi un momento di assoluto relax su una coperta distesa sull'erba.

## PIC NIC IN VIGNA



€45  
a persona

L'allegria di un pomeriggio in vigneto con i cestini assortiti (nella versione classica o vegetariana) per una ricca e golosa merenda e insieme al vino Braidà renderanno unica questa esperienza.

Calice di benvenuto all'arrivo.

Disponibile dal mercoledì alla domenica tra le 11.00 e le 16.00.

Prenotazione obbligatoria almeno 48 ore prima.

### CESTINO CLASSICO

Il cestino classico contiene monoporzioni di:

Melanzane alla Parmigiana, Couscous con verdure, Insalata di pollo (noci, sedano e toma), Salame crudo, friciulin verdi, Focaccia, Grissini stirati a mano, Nocciole, un frutto di stagione. A scelta una bottiglia 375 ml di La Monella, Barbera vivace del Monferrato DOC, oppure Brachetto d'Acqui DOCG oppure Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG.

## PIC NIC IN VIGNA



€45  
a persona

L'allegria di un pomeriggio in vigneto con i cestini assortiti (nella versione classica o vegetariana) per una ricca e golosa merenda e insieme al vino Braidà renderanno unica questa esperienza.

Calice di benvenuto all'arrivo.

Disponibile dal mercoledì alla domenica tra le 11.00 e le 16.00.

Prenotazione obbligatoria almeno 48 ore prima.

### CESTINO VEGETARIANO

Il cestino vegetariano contiene monoporzioni di:

Melanzana parmigiana, Couscous con verdure, Antipasto piemontese, Frittini patate, Olive piccanti, Focaccia, Nocciole, Frutto di stagione. A scelta una bottiglia 375 ml di La Monella, Barbera vivace del Monferrato DOC, oppure Brachetto d'Acqui DOCG oppure Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG.