



Azienda Vitivinicola
ENRICO CROLA

Chef a Domicilio

*La nostra
passione
dove vuoi tu*

Your Private Chef

*Our passion,
wherever
you want*



Chef a Domicilio

La nostra passione, dove vuoi tu

Se state cercando uno chef a domicilio, noi possiamo offrirvi un servizio completo. Non solo cucina ma anche vini e staff completo. Nelle prossime pagine troverete una breve presentazione di ciò che possiamo fare per voi.

Your Private Chef *Our passion, wherever you want!*

If you are looking for a personal chef, we can offer you a complete service. Not only cooking but also wines and a full staff. In the following pages, you will find a brief presentation of what we can do for you.

La location dei sogni

Il punto di partenza per un evento indimenticabile!

Completate l'esperienza con una colazione gustosa, un aperitivo raffinato, un pranzo o una cena indimenticabile per i vostri ospiti. La cucina del nostro agriturismo si distingue per una filosofia culinaria improntata alla qualità e alla freschezza delle materie prime dalla provenienza certificata.

Privilegiamo l'utilizzo di prodotti locali e a km0, garantendo una filiera corta e trasparente. Conosciamo personalmente i nostri fornitori, proviamo e selezioniamo gli ingredienti con cura per creare piatti che richiamino la tradizione, ma abbiano un estro moderno e dinamico.

Il nostro giovane chef Manuel Duò, con una ricca esperienza formativa, ha saputo amalgamare le tradizioni culinarie di ogni territorio, creando piatti unici e raffinati. Sperimenta con abbinamenti audaci e innovativi, mantenendo sempre un'attenzione alla semplicità e all'eleganza. Scoprite il suo talento nella vostra cucina!

Qualunque sia l'evento che immaginate, siamo pronti a trasformare la vostra visione in realtà. Con la nostra esperienza, con passione e creatività, possiamo personalizzare ogni dettaglio per creare un evento su misura che resterà impresso nella memoria di tutti i partecipanti!



The dream location

The starting point for an unforgettable event!

You have found your dream location and what is lacking is a tasty and healthy breakfast, an aperitif, a dinner or a lunch that could allow you to offer to your guest a moment to remember without any effort.

The cooking staff of our agriturismo follows a simple philosophy: fresh and certified raw materials. We possibly prefer 0km and we always choose the shortest supply chain. We like to meet personally our suppliers, taste and try firsthand any ingredient that we use to create traditional dishes, with a young, modern and dynamic whim to them.

Our young chef Manuel Duò has been treasuring the experiences made during his long formation years and has brought back the traditions of every territory only to elaborate every receipt and melt every ingredient in audacious and unusual but always simple, elegant and refined pairings.

Whichever your moment of choice, we will be glad to make available our experience, passion and imagination in order to create the tailor made event you are looking for.



I nostri vini

Abbinare l'innovazione alla tradizione!

Anche il piatto perfetto necessita di un abbinamento vincente, proprio come i nostri vini.

Il nostro enologo Davide Rossi segue il filo conduttore della tradizione e dell'innovazione, creando vini che narrano la storia del nostro territorio delle Colline Novaresi.

Ogni annata dei nostri vini riflette la struttura storica del territorio e si distingue per il suo carattere unico, regalandoci emozioni diverse ad ogni vendemmia.

Le diverse declinazioni di Nebbiolo iniziano con il nostro particolare Spumante Metodo Classico, di cui siamo pionieri in Alto Piemonte. Il nostro Hallè Rosè è realizzato con uve 100% di Nebbiolo, vinificate in rosato, e le diverse annate sono il risultato di soste più o meno prolungate sui lieviti.

Continuiamo il nostro racconto del territorio con la Vespolina e il Bianco da uve di Erbaluce, per tornare di nuovo al Nebbiolo, con il nostro Giulia in due diverse annate e infine le nostre grappe di fine pasto.

Possiamo costruire insieme un percorso degustazione su misura o scegliere l'etichetta perfetta per accompagnare il vostro pasto!



Our wines

Pairing innovation with tradition!

The best resulting dish would look incomplete, if not with the right pairing.

Our enologist Davide Rossi follows the same central idea. Our wines speak of our territory, and they tell an ancient story that comes anew every year. Every vintage has the bone of the history of this territory and the body always different that comes from every different harvest.

All the declinations of Nebbiolo begin with our very peculiar Metodo Classico, which made us the pioneers in this field in our region. Our Hallè Rosè is the very first Metodo Classico made with 100% of Nebbiolo grapes, vinified in rosè and the different vintages give different results with shorter or longer yeast rest.

We carry on our story of the territory with our Vespolina and our white from Erbaluce grapes only to go back to Nebbiolo, with our Giulia in two different vintages and in the end our two grappa as digestives.

We can build together a taste itinerary or choose the perfect label to go with your dishes!

Il nostro staff

Un team affiatato per rendere tutto perfetto!

L'esperienza si mescola alla fantasia, la tradizione si mescola al moderno, nella cucina del nostro giovane chef. Una profonda conoscenza delle materie prime, della loro stagionalità e della tradizione culinaria di tantissimi territori fanno da colonna portante a rielaborazioni sorprendenti. La sua cucina rimane sempre sobria, elegante e raffinata.

Manuel è una persona semplice e diretta, disponibile ad accogliere le vostre esigenze ed assistervi con idee e suggerimenti.

Il nostro staff di sala sarà a vostra disposizione per creare gli allestimenti e assistere lo staff di cucina per assicurare un servizio a domicilio senza pensieri, esattamente come se foste al ristorante ma con la quiete e la privacy di casa vostra o della location da voi indicata.

Our waiting staff

A close-knit team to make everything perfect!

Our young chef has been treasuring all his experiences made during his long formation years and has brought back the traditions of every territory only to elaborate every receipt and melt every ingredient in audacious and unusual but always simple, elegant, and refined parings.

Manuel is a simple, gentle and direct man; together with his staff he is always ready to adjust to your needs and requests and to assist you with ideas and suggestions.

Our waiting staff, with our manager Katerina Kondakciu, is available to create settings and assist the cooking staff to ensure a home service with no efforts or concerns. Just as if you were at the restaurant, but in the quiet and privacy of your home or rented location!





Azienda Vitivinicola & Agriturismo Enrico Crola viene da voi

Tutto ciò che serve è la vostra idea con i nostri servizi

Siamo a tua disposizione per realizzare i tuoi sogni. Portiamo la nostra passione, entusiasmo ed esperienza a casa tua o dovunque tu voglia. Devi solo raccontarci la tua idea e noi la porteremo alla luce!

Azienda Vitivinicola & Agriturismo Enrico Crola *comes to you*

All there is needed is you idea with our services

We are at your service to make your dreams come true. We bring our passion, enthusiasm and experience to your homes or wherever you choose. You just need to tell us about your idea, and we'll make sure to bring it to life!



Azienda Vitivinicola
ENRICO CROLA

Agriturismo e Azienda Vitivinicola ENRICO CROLA

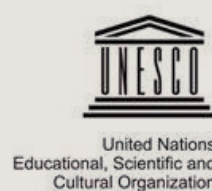
Via Vergiasca, 9 • 28047 Mezzomerico (NO)

www.cantinecrola.it • info@cantinecrola.it

f Azienda Vitivinicola Enrico Crola **@** enricocrola **@** crolawines



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Man and the
Biosphere
Programme

Ticino
Val Grande
Verbano



MEZZOMERICO
Città europea
del vino 2024
European Wine City 2024

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards

