



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 Il Brigantino, Suno (NO)
Az. Agricola Valsesia, Sillavengo (NO)
Bolamperti Fratelli Soc. Agricola Semplice, Oleggio (NO)
Burki Società Semplice Agricola, Pallanzeno (VB)
Carimati Roberta, Oleggio (NO)
Eredi Angelo Baruffaldi, Castellazzo Novarese (NO)
Fantinato Az. Agricola, Marano Ticino (NO)
Fattoria Sparacia, Marano Ticino (NO)
Igor, Cameri (NO)
La Truna di Petralia Enrico, Campertogno (VC)
Linfa Bio, La Morra (CN)
Platini Luigi (Presidio Slow Food), Fontaneto d'Agogna (NO)
Riseria Fortina, Belinzago Novarese (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
GIULIA - Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo 2021 Vitigno Nebbiolo 100% - Denominazione di Origine Protetta, Bottiglia 750ml	14,00 €	4,50 €
GIULIA Magnum - Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo 2021 Vitigno Nebbiolo 100% - Denominazione di Origine Protetta, Bottiglia 1500ml	29,00 €	
DUEMILA9 - Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo 2020 Vitigno Nebbiolo 100% - Denominazione di Origine Protetta, Bottiglia 750ml	29,00 €	8,00 €
HALLÉ ROSÉ - Spumante V.S.Q. Metodo Classico 2018 Bottiglia 750ml	22,00 €	6,00 €
HALLÉ ROSÉ Magnum - Spumante V.S.Q. Metodo Classico 2011 Affinamento 120 mesi, Bottiglia 1.500ml	120,00 €	
HALLÉ ROSÉ Magnum - Spumante V.S.Q. Metodo Classico 2018 Bottiglia 1.500ml	63,00 €	
HALLÉ ROSÉ Jeroboam - Spumante V.S.Q. Metodo Classico 2018 Bottiglia 3.000ml	150,00 €	
CHERIE - Colline Novaresi D.O.C. Bianco 2023 Denominazione di Origine Protetta, Bottiglia 750ml	12,00 €	4,50 €
ROSHÈ - Colline Novaresi D.O.C. Rosato 2023 Vitigno Nebbiolo 100% - Denominazione di Origine Protetta, Bottiglia 750ml - Certificazione SQNPI	12,00 €	4,50 €
HORUS - La Boschina Vino Rosso, Vendemmia 2021, Bottiglia 750ml	10,00 €	4,50 €

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!

Inoltre potrete ordinare le vostre etichette preferite direttamente dal tavolo e le troverete pronte alla cassa al momento di uscire!

I NOSTRI DIGESTIVI

Prezzo bottiglia

Prezzo calice

Grappa Bianca di Nebbiolo

Bottiglia 500ml

29,00 €

5,00 €

Grappa Riserva di Nebbiolo

Bottiglia 500ml

35,00 €

5,00 €

Digestivo dello chef

Bottiglia 500ml

23,00 €

3,50 €

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

Degustazione 3 calici selezione cantina

10,00 €

Hallé Rosé Spumante V.S.Q Metodo Classico - Cherie Bianco Colline Novaresi D.O.C - Giulia Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C

Hallé Rosé Spumante V.S.Q. Metodo Classico
Cherie Bianco Colline Novaresi D.O.C.
Giulia Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo

Degustazione 3 calici selezione cantina

15,00 €

Hallé Rosé Spumante V.S.Q Metodo Classico - Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C -Duemila9 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C.

Hallé Rosé Spumante V.S.Q. Metodo Classico
Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C.
Duemila9 Nebbiolo Colline Novaresi D.O.C.

Degustazione 4 calici selezione cantina

19,00 €

Cherie Bianco Colline Novaresi D.O.C - Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C. - Giulia Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C - Hallé Rosé Spumante V.S.Q Metodo Classico

Cherie Bianco Colline Novaresi D.O.C.
Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C. (Nebbiolo)
Giulia Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo
Hallé Rosé Spumante V.S.Q. Metodo Classico

Degustazione 4 calici selezione cantina

23,00 €

Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C - Giulia Colline Novaresi D.O.C Nebbiolo - Duemila9 Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C-Hallé Rosé Spumante V.S.Q Metodo Classico

Roshè Rosato Colline Novaresi D.O.C.
Giulia Colline Novaresi D.O.C. Nebbiolo
Duemila9 Colline Novaresi D.O.C Nebbiolo
Hallé Rosé Spumante V.S.Q. Metodo Classico

Di seguito troverete i percorsi di cucina da abbinare alla vostra degustazione.

Se un vino vi è piaciuto, potrete ordinare le vostre bottiglie direttamente dal tavolo e ve le faremo trovare alla cassa!

IL NOSTRO AGRITURISMO: INFORMAZIONI ESSENZIALI

Menu Agriturismo

Antipasto, primo, secondo e dolce a scelta tra due portate alternative
Proposta per gruppi fino a 15 persone
Prezzo menu completo 27,00€ / persona, bevande escluse
Da venerdì a pranzo a domenica a pranzo
Durata media 2-2,5 ore

Menu Gusto

Antipasto, primo, secondo e dolce
Proposta per gruppi fino a 15 persone
Prezzo menu completo 37,00€ / persona, bevande escluse
Da venerdì a pranzo a domenica a pranzo
Durata media 2-2,5 ore

Aperitivo

Proposta per gruppi fino a 15 persone
Prezzo 12,00€ / persona, bevande escluse
Da venerdì a pranzo a domenica pomeriggio
Durata media 1,5 ore

Menu bambino

Primo di pasta, secondo di carne con contorno
Prezzo 15,00€ / bambino, bevande escluse

Scelta libera tra i menu degustazione completi e i singoli piatti alla carta
Per gruppi da 16 persone a salire, proposte stagionali personalizzabili

Vini nostra cantina

Scelta di singoli calici, bottiglie al prezzo di cantina o degustazioni
Degustazione calici di quattro tipi: 10,00 - 15,00 - 19,00 - 23,00€ / persona

Torta

Se esterna da pasticceria (no casalinga), quota di 1,50€ / persona per taglio/servizio
Se nostra interna, prezzo 30,00 euro / kg

Visita guidata cantina

Quota 5,00€ / persona per chi consuma un pasto in agriturismo
Slot orari: 11.00 - 11:30 e 18.00 - 18:30, minimo 5 persone

Allestimento tavolo in vigna

Quota 7,00€ / persona
Solo orario serale nel periodo estivo, meteo permettendo

Prenotazioni online: <https://cantinecrola.it/prenotazioni/>

Acquisto gift card: <https://crm.cantinecrola.it/>

Se avete voglia di approfondire, proseguite nella lettura!

LA CUCINA

APERITIVO

12,00 euro
(bevande escluse)

Stuzzichini caldi e freddi produzione del nostro agriturismo
Tagliere di salumi e formaggi
Salumi dell'Az. Agricola Valsesia
Tome Piemontesi di latte vaccino e caprino
Allergie: Tutti

Orari di ingresso:

11.00-11.30 e 17.00-19.00 VENERDI' - SABATO - DOMENICA
Percorso aperitivo di durata un'ora e mezza circa

MENU' BAMBINO

15,00 euro
(bevande escluse)

Primo e Secondo

Allergie: cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena,
farro, kamut o i loro ceppi ibridati), latte e derivati

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 scelta le portate

Antipasti

Flan di asparagi, ricotta e nocciole

Allergie: Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

Gnocco fritto, fonduta fredda di Zola e crudo Az.Agricola Valsesia

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Latte e derivati, Nichel, Vegano, Vegetariano, Mussulmano

Primi

Agnolotti di carne, burro, salvia e sugo d'arrosto

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Mussulmano, Nichel, Sedano e derivati, Vegano, Vegetariano, Solanacee

Risotto aglio, olio, peperoncino e zucchine in carpione

Allergie: Nichel, Latte e derivati, Vegano, Sedano e derivati, Soia e derivati, Sesamo e derivati, Solanacee

Secondi

Faraona ripiena e verdure di stagione

Allergie: Favismo, Funghi e derivati, Nichel, Sedano e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

Spezzatino di reale con legumi primaverili

Allergie: Favismo, Nichel, Sedano e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

Dolci

Crema cotta all'infuso di erba limoncina

Allergie: Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

Zabaione al nostro Vermouth e savoiardo

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

Menù completo 27,00 euro / persona, bevande escluse
Validità settimanale
Piatti disponibili dal venerdì a pranzo alla domenica a pranzo

GUSTO

Menù degustazione

Antipasto

Anguilla arrostita e granita al lime

Allergie: Nichel, Pesce e derivati, Vegano, Vegetariano

Primo

Tagliolini di grano saraceno, verdure primaverili e brodetto al lievito

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Favismo, Nichel, Sedano e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Uova e derivati

Secondo

Coniglio, cipollotti in agrodolce, uvetta, nocciole e ravanelli

Allergie: Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Nichel, Sedano e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

Dolce

Biscotto integrale all'avena, mela verde e robiola

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 37,00 euro / persona, bevande escluse

Validità mensile

Piatti disponibili dal venerdì a pranzo alla domenica a pranzo

MENÙ CROLABURGER ASSAGGIO D'ESTATE

Menù Crolaburger Assaggio d'Estate

Pane di nostra produzione
220g di carne di fassona piemontese
Cipolla in agrodolce
Guanciale croccante
Toma di campertogno e Pak Choi
Patate fritte e cipolle pastellate
Fonduta al parmigiano e senape

35€/persona

Costo comprensivo di hamburger, acqua, caffè e un calice di birra artigianale Higa

LA CUCINA ALLA CARTA

Antipasti

Anguilla arrostita e granita al lime

Allergie: Nichel, Pesce e derivati, Vegano, Vegetariano

16,00 €

Flan di asparagi, ricotta e nocciole

Allergie: Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

13,00 €

Gnocco fritto, fonduta fredda di Zola e crudo Az.Agricola Valsesia

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Latte e derivati, Nichel, Vegano, Vegetariano, Mussulmano

14,00 €

Primi

Agnolotti di carne, burro, salvia e sugo d'arrosto

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Mussulmano, Nichel, Sedano e derivati, Vegano, Vegetariano, Solanacee

13,00 €

Risotto aglio, olio, peperoncino e zucchine in carpione

Allergie: Nichel, Latte e derivati, Vegano, Sedano e derivati, Soia e derivati, Sesamo e derivati, Solanacee

13,00 €

Tagliolini di grano saraceno, verdure primaverili e brodetto al lievito

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Favismo, Nichel, Sedano e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Uova e derivati

15,00 €

Secondi

Coniglio, cipollotti in agrodolce, uvetta, nocciole e ravanelli

Allergie: Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), Nichel, Sedano e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

18,00 €

Faraona ripiena e verdure di stagione

Allergie: Favismo, Funghi e derivati, Nichel, Sedano e derivati, Soia e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

15,00 €

Spezzatino di reale con legumi primaverili

Allergie: Favismo, Nichel, Sedano e derivati, Solanacee, Vegano, Vegetariano

14,00 €

Dolci

Biscotto integrale all'avena, mela verde e robiola

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

7,00 €

Crema cotta all'infuso di erba limoncina

Allergie: Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

7,00 €

Zabaione al nostro Vermouth e savoiardo

Allergie: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Latte e derivati, Nichel, Uova e derivati, Vegano

7,00 €

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.

In primavera ed estate, se il meteo lo consente, possiamo allestire il vostro aperitivo o la vostra cena direttamente in vigna, tra i filari, previa prenotazione e con un piccolo sovrapprezzo di 2,00 euro / persona per i pic-nic e di 7,00 euro / persona per gli aperitivi e le cene.

Segnalate cortesemente eventuali intolleranze/allergie in fase di prenotazione.

Possibilità di asporto, da richiedere in fase di prenotazione.

Non si gestiscono conti separati.

È preferibile il pagamento con carta di credito/bancomat e altri sistemi elettronici.

Vi chiediamo la cortesia di richiedere eventuale fattura per tempo, comunicandoci l'anagrafica completa, e comunque prima dell'emissione dello scontrino fiscale.

Possibilità di effettuare una visita guidata della nostra cantina, da richiedere in fase di prenotazione, al prezzo di 5,00 euro / persona (prezzo riservato per chi consuma un pasto presso il nostro agriturismo).

ALLERGENI

Gentili Ospiti, qui accanto trovate la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nel nostro menù.

Se avete allergie o intolleranze, comunicatecelo, la nostra cucina farà il possibile per adattare il menù a eventuali intolleranze, allergie o regimi alimentari particolari comunicati in anticipo.

Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto, i nostri piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche (ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011).

Il cliente solleva il nostro agriturismo da ogni responsabilità riguardanti malattie, allergie o intolleranze alimentari non adeguatamente specificate.

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: arrostiti, 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 San Bernardo Naturale bottiglia vetro 0,75l	3,00 €
Acqua San Bernardo Frizzante bottiglia vetro 0,75l	3,00 €
Servizio bar	2,50 €
Caraffa succo di frutta	7,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Campari Spritz	6,00 €
Caffé	1,50 €
Calice Tim	5,00 €
Kubik- cocktail a base del nostro Vermouth	9,00 €
Virgin Kubik- cocktail analcolico secco a base di mosto	5,50 €
Gin Piodamara Valle Vigizzo	7,00 €
Gin Piodamara Valle Vigizzo (bottiglia)	52,00 €
Gin Tonic Piodamara Valle Vigizzo	12,00 €
Cocktail a scelta (da concordare preventivamente)	8,00 €
Liquore TIM (bottiglia)	34,00 €



www.cantinecrola.it