UN PICNIC PER SCOPRIRE LE SPECIALITA' DEL TERRITORIO

I nostri picnic gourmet non sono solo un momento rilassante in mezzo alla natura, ma anche un'opportunità unica per scoprire i sapori autentici del Monferrato e della Langhe. Ogni menù comprende specialità tradizionali preparate con ingredienti locali di alta qualità, per rendere la tua esperienza ancora più completa e memorabile.

Menù del picnic a scelta tra:

Picnic gourmet:

Vitello tonnato (3, 4, 9, 12)

Pane e grissini (1, può contenere 8)

Insalata fredda di farro, verdure e legumi (1)

Salumi del territorio e Bis di Roccaverano DOP con mostarda (7)

Torta di nocciole (3, 7, 8)

½ l. Acqua (naturale o frizzante)

Picnic gourmet Vegetariano:

Antipasto Piemontese (9,12)

Pane e grissini (1, può contenere 8)

Insalata fredda di farro, verdure e legumi (1)

Frittatine ai fiori (3, 7)

Bis di Roccaverano DOP con mostarda (7)

Torta di nocciole (3, 7, 8)

½ l. Acqua (naturale o frizzante)

Picnic Baby

Salumi del territorio e Roccaverano DOP (7)

Pane e grissini (1, può contenere 8)

Insalata di pasta colorata (1, 7)

Dolcetti alla nocciola (1, 3, 7, 8)

Acqua baby

Picnic Baby vegetariano

Torta salata di verdure (1,3,7) e Roccaverano DOP (7)

Pane e grissini (1, può contenere 8)

Insalata di pasta colorata vegetariana (1, 7)

Dolcetti alla nocciola (1, 3, 7, 8)

Acqua baby

Versione SENZA GLUTINE e VEGANA disponibile per tutte le proposte – richiedi il menù dedicato!

Il Picnic viene fornito in borse di carta, le posate e le confezioni sono compostabili.

Il Picnic Baby è consigliato fino ai 12 anni ed ha un costo di 12 euro.

Possiamo fornirvi anche cesto di vimini, tovaglia e cassettina di legno su cauzione (10 euro).

I vini forniti dalla cantina (non compresi) sono consegnati con calici e a temperatura di servizio.

Legenda Allergeni

1 – Glutine | 2 – Crostacei | 3 – Uova | 4 – Pesce | 5 – Arachidi
6 – Soia | 7 – Latte | 8 – Frutta a guscio | 9 – Sedano
10 – Senape | 11 – Sesamo | 12 – Anidride solforosa e solfiti
13 – Lupini | 14 – Molluschi