



# CENA — AL — CHIAR DI LU

Tra i vigneti dello spettacolare  
Bricco Lu a Costigliole d'Asti

venerdì 12 - sabato 13 - GIUGNO 2026  
venerdì 24 - sabato 25 - LUGLIO 2026



Viticoltori dal 1914



informazioni e prenotazioni [www.gozzelinovini.it](http://www.gozzelinovini.it)

fabrizio

# PROGRAMMA E MENU

## VENERDÌ 12 GIUGNO

Ore 17:30 visita in cantina

Ore 18:30 **Aperitivo in terrazza** con degustazione dei vini Gozzelino. Focaccine aromatizzate in assortimento (classica, ai pomodorini, integrale, alle olive), salatini e pizzette, taglieri di salumi, tagliere di formaggi, spiedini di pachino e mozzarelline, cucchiari di battuta

Ore 20:00 **Cena in Vigna al chiar di Lu.** Menu: Carpaccio di fassona all'albese con tartufo nero (alternativa vegetariana: Insalata di mele, sedano, noci, radicchio e scaglie di grana). Vitello tonnato (alternativa per i vegetariani: la russa senza tonno). Agnolotti al ragù (alternativa vegetariana: agnolotti di borragine al burro e timo). Risotto primavera. Roast-beef con patate e carote (alternativa per i vegetariani: sformatino di verdure). Semifreddo al moscato e Pan de Vino al Moscato d'Asti Vini: bianchi, rosè e rossi della cantina Gozzelino Sergio Caffè e grappe Gozzelino

**Menu bimbi (fino a 10 anni):** Prosciutto cotto, pasta al sugo o in bianco, milanese con patatine, salse e gelato

### SI BALLA CON LA SCUOLA DI BALLO STAR DANCE

Prezzo: € 90,00 (€ 85,00 per prenotazioni entro il 06/06)

Bambini fino a 10 Anni € 25,00 (€ 20,00 per prenotazioni entro il 06/06)

## SABATO 13 GIUGNO

Ore 17:30 visita in cantina

Ore 18:30 **Aperitivo in terrazza** con degustazione dei vini Gozzelino. Focaccine aromatizzate in assortimento (classica, ai pomodorini, integrale, alle olive), salatini e pizzette, taglieri di salumi, tagliere di formaggi, spiedini di pachino e mozzarelline,

Ore 20:00 **Cena in Vigna al chiar di Lu.** Menu: cucchiari di battuta Carpaccio di spada con aceto balsamico e dadolata di pachino (alternativa per i vegetariani: macedonia di verdure lesse). Tajarin al ragù (alternativa vegetariana: tajarin al pomodoro fresco). Fritto misto piemontese con: bistecche di vitello, maiale, salsiccia, fegato, cervelle/granelle, filone, semolino, carote, finocchi, amaretto, patate (alternativa vegetariana: hamburger vegetale più le portate che potranno mangiare del fritto). Sgroppino al limone. Semifreddo al moscato e Pan de Vino al Moscato d'Asti. Vini: bianchi, rosè e rossi della cantina Gozzelino Sergio. Caffè e grappe Gozzelino

**Menu bimbi (fino a 10 anni):** Prosciutto cotto, pasta al sugo o in bianco, milanese con patatine, salse e gelato

### SAX IN VIGNA CON LA VOCE DI CINZIA CARRATURO

Prezzo: € 90,00 (€ 85,00 per prenotazioni entro il 06/06)

Bambini fino a 10 Anni € 25,00 (€ 20,00 per prenotazioni entro il 06/06)

## VENERDÌ 24 LUGLIO

Ore 17:30 visita in cantina

Ore 18:30 **Aperitivo in terrazza** con degustazione dei vini Gozzelino. Focaccine aromatizzate in assortimento (classica, ai pomodorini, integrale, alle olive), salatini e pizzette, taglieri di salumi, tagliere di formaggi, spiedini di pachino e mozzarelline;

Ore 20:00 **Cena in Vigna al chiar di Lu** Menu: Vitello tonnato (alternativa vegetariana: la russa senza tonno) Sformatino di asparagi con leggera colata di Raschera. Plin con ripieno ai tre arrostiti al sugo del Monferrato (alternativa vegetariana: agnolotti di borragine al burro e timo). Carnaroli gorgo pere e moscato Filetto di fassona con riduzione alla mela cotogna con zucchine al profumo di menta (alternativa vegetariana: hamburger di ceci e verdure) con spicchi di patate e carote al forno. Bunet monoporzione con torta di nocciole e zabaione freddo. Pan de Vino al Moscato d'Asti

Vini: bianchi, rosè e rossi della cantina Gozzelino Sergio. Caffè e grappe Gozzelino

### SAX IN VIGNA CON LA VOCE DI CINZIA CARRATURO

Prezzo: € 90,00 (€ 85,00 per prenotazioni entro il 18/07)

Bambini fino a 10 Anni € 25,00 (€ 20,00 per prenotazioni entro il 18/07)

## SABATO 25 LUGLIO

Ore 17:30 visita in cantina

Ore 18:30 **Aperitivo in terrazza** con degustazione dei vini Gozzelino. Focaccine aromatizzate in assortimento (classica, ai pomodorini, integrale, alle olive), salatini e pizzette, taglieri di salumi, tagliere di formaggi, spiedini di pachino e mozzarelline,

Ore 20:00 **Cena in Vigna al chiar di Lu** Menu: Carpaccio di fassona all'albese con tartufo nero (alternativa vegetariana: Bergera con noci e sedano). Agnolotti al ragù (alternativa vegetariana: agnolotti di magro al burro e salvia). Fritto misto di pesce con acquadelle, anelli di totano, ciuffi di calamaro, gamberi, sardine contorno di patate al forno. Alternativa di carne filetto di fassona (alternativa vegetariana: sformatino di verdure).

Coppa di gelato, Bunet con zabaione freddo e turcet. Pan de Vino al Moscato d'Asti

Vini: bianchi, rosè e rossi della cantina Gozzelino Sergio. Caffè e grappe Gozzelino

### SI BALLA CON SALSABOR

Prezzo: € 90,00 (€ 85,00 per prenotazioni entro il 18/07)

Bambini fino a 10 Anni € 25,00 (€ 20,00 per prenotazioni entro il 18/07)

Menu a cura del catering Cantamessa

NB: in caso di maltempo l'evento si svolgerà in cantina

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:** Tel 0141 966134- Mail: gozzelinosergio@gmail.com

Azienda Agricola Gozzelino Sergio - Strada Bricco Lu 7 - 14055, Costigliole D'Asti

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni a persone o cose durante l'evento



**Pan de ROMA**