



*Ca' Brusà*  
AGRITURISMO  
AZIENDA VITIVINICOLA



L'agriturismo Cà Brusà si propone come un'oasi di quiete dove, accanto alla bellezza del paesaggio, è possibile trovare quanto di meglio la terra di Langa sa offrire.

La Cascina, che mantiene inalterate le caratteristiche originarie, offre ambienti accoglienti dove la presenza dei mattoni a vista, di angoli recuperati al passato, del caminetto, creano un'atmosfera rilassante che ben si sposa con le sensazioni che i paesaggi circostanti sanno offrire.

Le camere di Cà Brusà sono 6, tutte arredate con stile e bagno privato.

L'ospite può gustare tutto quello che produciamo, garantito dalla passione e dal rispetto per i prodotti tipici di queste terre come pane, vini come Barolo, Dolcetto, Barbera e formaggi, salumi, marmellate.

Cà Brusà vi offre l'opportunità di:

- fare piacevoli passeggiate nei 7 sentieri di Monforte
- rilassarsi nella piscina del complesso Le Ginestre, situata nell'omonima località
- mettersi alla prova nel golf club in località Gagliassi
- passare momenti piacevoli al Circolo ippico Monfortese in località San Giuseppe
- Vivere un'avventura entusiasmante visitando il WIMU, l'esploramuseo del vino situato al castello dei Marchesi Falletti di Barolo. Può anche diventare un gioco da fare con mamma e papà



## *Cosa Produciamo*

### *Our Production*

#### **Vini**

Wines

(Langhe Nascetta, Dolcetto D'Alba, Barbera d'Alba,  
Langhe Nebbiolo, Barolo D.O.C.G.)

#### **Pane cotto nel forno a legna**

Bread baked in a wood oven

#### **Paste della tradizione**

Traditionan home-made pasta

(tjarin, ravioli del plin, gnocchi di patate)

#### **Frutta e verdura di stagione**

Fresh vegetables and fruits as per season

#### **Alleviamo polli ruspanti**

Locally grown poultry



## *A Nostro Menu Completo*

### *Our Full Menu*

#### Entrée

Degustazione di antipasti tipici, 4 piatti

Mixed traditional startes, 4 types

Tajarin al ragù di carne - Thin noodles home with ragù

Ravioli al pin profumati al burro e salvia

Ravioli with butter and sage sauce

Bocconcini di carne brasati al Barolo Ca' Brusà

The typical diced meat with Barolo Ca' Brusà

Coniglio o pollo arrosto e poi sfumati allo chardonnay

Roasted chicken or rabbit gradient with Chardonnay

Contorno di stagione - Seasonal vegetables

Tris di dolci tipici - Tasting of three typical desserts

Caffé e digestivi - Coffee and digestive

€ 40.00 bevande incluse





## *I Nostri Vini*

### *Our Wines*

In degustazione compresi nel prezzo menù - Tasting included in the menù

Langhe Nascetta	Ca' Brusà
Dolcetto d'Alba "Vai"	Ca' Brusà

In degustazione presenti in carta - In tasting present in the card for a fee

Metodo Classico Rosè (Nebbiolo 100%)	Ca' Brusà
Barbera d'Alba Superiore Cünca d'Or	Ca' Brusà
Langhe Nebbiolo Briccolino"	Ca' Brusà
Barolo del comune di Monforte d'Alba Menico	Ca' Brusà
Barolo Bricco San Pietro Vigna d'Vai	Ca' Brusà
Barolo Riserva Bricco San Pietro Vigna d'Vai	Ca' Brusà
Barolo Bricco S.Pietro Vigna d'Vai RISERVA 10 ANNI	Ca' Brusà

