



Visita guidata e degustazione al banco dell'enoteca

Al termine della visita di Ca' Lunae sarete accolti davanti al banco della nostra enoteca, dove potrete degustare guidati dal nostro staff, alcuni dei vini più rappresentativi e le numerose produzioni artigianali del territorio, accompagnati da pani e focacce degli storici forni del territorio.

Costo a persona € 12.00
(per massimo 6 persone, durata esperienza circa 1.5 h.)



Visita guidata e degustazione seduti a tavola

Nella grande sala degli assaggi, seduti a tavola, con apparecchiatura tecnica e sotto la guida attenta del nostro Staff, verranno illustrate le nostre produzioni e le selezioni scelte in abbinamento.

(per massimo 15 ospiti, durata esperienza circa 2 h.)

Le degustazioni fra cui poter scegliere:

“I vini del mare”

Degustazione di quattro calici di vino:

LABIANCA” Liguria di Levante Bianco I.G.T
“ALBAROLA” Colli di Luni Albarola D.O.C.
“MEA ROSA” Liguria di Levante Rosato I.G.T.
“CILIEGIOLO” Liguria di Levante Ciliegiole I.G.T.

In abbinamento:

Degustazione di Olio Extra Vergine di Oliva “D’ORO”

Olive Taggiasche

Pane e Focaccia

Selezione di quattro bruschette ai profumi liguri

Costo a persona € 25.00





“I rossi di Luni”

Degustazione di quattro calici di vino:

“CIRCUS” Liguria di Levante Rosso I.G.T.

“AUXO” Colli di Luni Rosso D.O.C.

“NICCOLÓ V” Colli di Luni Rosso D.O.C.

“NICCOLÓ V Riserva” Colli di Luni Rosso D.O.C. - Cru

In abbinamento:

Degustazione di Olio Extra Vergine di Oliva “D’ORO”

Olive Taggiasche

Pane e Focaccia

Selezione di quattro bruschette ai profumi liguri

Costo a persona € 27.00



“Il Vermentino”

Degustazione di tre calici di vino:

“LABIANCA” Liguria di Levante Bianco I.G.T

“ETICHETTA GRIGIA” Vermentino Colli di Luni D.O.C.

“ETICHETTA NERA” Vermentino Colli di Luni D.O.C.

“CAVAGINO” Vermentino Colli di Luni Vermentino D.O.C. - Cru

In abbinamento:

Degustazione di Olio Extra Vergine di Oliva “D’ORO”

Olive Taggiasche

Pane e Focaccia

Selezione di quattro bruschette ai profumi liguri

Costo a persona € 29.00



Tagliere Ca’Lunae

Selezione di 4 salumi a km 0 accompagnati da una conserva di verdure

Selezione di 4 formaggi a km 0 accompagnati da una Marmellata “Essentiae Lunae”

Da integrare ai percorsi di degustazione seduti a tavola al costo: € 12.00



*I vini ed i prodotti scelti per queste degustazioni sono frutto di grande lavoro in campo ed in cantina, parlano di mani, terra e passione per la nostra tradizione.
Per tanto la disponibilità di alcune selezioni potrebbe subire variazioni, a garanzia della stagionalità e dalla grande artigianalità di queste produzioni.*



Tour esperienziali

Speciali percorsi che vi faranno immergere completamente nei profumi indimenticabili della nostra bella terra. Vere e proprie esperienze sensoriali che vi faranno scoprire antiche tradizioni e sapori purissimi.

“Merenda in Vigna”

Percorso realizzabile dalle 2 alle 8 persone.

Durata esperienza: 2 ore circa.

Nel costo è compreso:

- Visita completa di Ca' Lvnae
- Una bottiglia di Vermentino etichetta Grigia e una bottiglia di Auxo abbinati ad una selezione di prodotti del nostro territorio

Costo € 33.00 a persona



Dal Vermentino al Pesto “I profumi della Liguria”

Percorso realizzabile dalle 2 alle 10 persone.

Durata esperienza: 2 ore circa.

Nel costo è compreso:

- Benvenuto con un calice di LaBianca
- Visita completa di Ca' Lvnae
- Degustazione di Albarola abbinato ad una selezione di prodotti del nostro territorio
- Corso di Pesto con mortaio
- Omaggio

Costo € 35.00 a persona



Informazioni importanti

- ❖ L'esperienza di visita e degustazione potrà svolgersi assieme ad altri gruppi di persone fino ad un massimo di 15 ospiti; chiediamo pertanto di rispettare l'orario di arrivo definito al momento della prenotazione.
Qualora desideriate prenotare l'esperienza in esclusiva, dovrete considerare una maggiorazione del 30%.
- ❖ Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni da poter visionare nell'allegato “Informativa allergeni”.
- ❖ Le tariffe sopra indicate sono tutte comprensive di aliquota Iva al 22%.