Esperienze Sensoriali

La colazione è il momento più importante del giorno;
è un nuovo inizio, una nuova speranza, è energia e vitalità, è un giorno perfetto.

Orario consigliato: 8.00 / 10.30
Tempo stimato: 30 minuti

SALATA

Tre paninetti a piacere con, a scelta,

Prosciutto Crudo S.Daniele / Prosciutto Cotto / Tacchino oppure crostone di pane integrale con Roccaverano in purezza o con acciughe del Cantabrico e burro e uovo sodo "coccodè"

€ 10,00

VEGANA

Bevande: Caffè, caffè americano, cappuccino, marocchino, orzo, latte vegetale (riso o avena).
Accompagna: Fette biscottate e marmellata, torta di pane, biscotti vegani

€ 5,00

INGREDIENTI

Caffè Aco miscela di pregiati arabica dal sentore di caramello e frutti dolci, latte fresco intero, latte di soia, confettura extra 100% naturale Giuso, pane carrè artigianale farina integrale, lievito di birra, miele e uvetta sultanina, scorzette d'arancia candite Giuso, yogurt intero Vipiteno, cioccolata Rocca Maya Cioc al 22-24% senza glutine e con addensante naturale, nocciole "tonda e gentile" Cortemilia, acciughe del Cantabrico, prosciutto crudo S.Daniele o Parma

PICCOLA

Bevande: Caffè, caffè americano, cappuccino, marocchino, orzo, latte, caffè & latte
Accompagna: Torta dolce e focaccia salata o cookies gigante di Camelot

€ 5,00

MEDIA

Bevande: Caffè, caffè americano, cappuccino, marocchino, orzo, latte, caffè & latte
Accompagna: Torta dolce e focaccia salata e pane tostato con marmellata artigianale o confettura e burro o Roccaverano

€ 8,00

GRANDE

Bevande: Caffè, caffè americano, cappuccino, marocchino, orzo, latte, caffè & latte
Accompagna: Pane tostato con confettura o marmellata artigianale e burro o Roccaverano, yogurt naturale con nocciole "tonda gentile", noci, uvetta e cereali
Alzata con assaggi torte dolci da forno

€ 10,00

Camelot

Camelot territorio
the round
in tondo

Prenotazione Obbligatoria
Corso Dante 11, Acqui Terme (AL)
www.camelotacqui.it

Esperienze Sensoriali

DEGUSTAZIONE OLFATTIVA

Cosa ci evoca di più un ricordo? Il profumo della nostra casa, il calore di un camino nelle notti invernali con profumi di resine e legni, una calda estate... notti di odori di balli e corse in riva al mare, il profumo del talco dopo il bagno e dei fiori che sbocciano a primavera solleticano i sensi... le emozioni aprono il cassetto della nostra memoria, affiorano volti: nonni, amici, maestre e banchi di scuola, vacanze, di pianti, di amori finiti... fa bene al cuore ricordare, fa bene allo spirito chiudere gli occhi e tornare indietro con la mente... per trovare il profumo della vita

Dettagli: Percorso di avvicinamento e conoscenza alla profumeria Artistica con piccola formazione e degustazione dei profumi nei tipici calici.
Conduce il Maître Parfumeur
Segue la scelta delle fragranze adeguate e la preparazione dei Semples.

Piccolo Dizionario:
Maître Parfumeur
Persona che possiede una memoria olfattiva sopra la media, traduce le fragranze in ispirazioni, sensazioni ed emozioni, capace di "trasportare" il suo pubblico in questo mondo speciale ed esclusivo che è la Profumeria Artistica.
Naso creatore di fragranze.
Semples
Piccole bottigliette che il Maître Parfumeur prepara, contenenti
campioni di fragranze che il cliente porterà con sè.

€ 60,00

Orario consigliato: 10.30 -11.30 / 17.30-18.30
Tempo stimato: 60/90 minuti

Camelot
Camelot territorio
the round in tondo

Prenotazione Obbligatoria
Corso Dante 11, Acqui Terme (AL)
www.camelotacqui.it

Esperienze Sensoriali

LE "ROCCAVERANO"

Camelot vuole omaggiare con questa esperienza, una eccellenza del territorio. La Robiola di Roccaverano DOP.
È un formaggio unico a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero, in purezza, il cui sapore varia da delicato fino a deciso in base alla stagionatura.
Dettagli: Quattro porzioni di Robiola di Roccaverano di differente stagionatura affiancate da quattro calici di vino in armonia assoluta con la consistenza della pasta e ove necessiti l'abbinamento, completate dalla marmellata.

Ingredienti:
Robiola fresca minimo 4 gg a max 10gg
Robiola periodo di maturazione da un minimo di 10gg
Formaggio ottenuto da latte crudo intero di capra, in purezza

Orario consigliato: 11.00 / 12.00
Tempo stimato: 30 minuti

€ 20,00

IL "SIGNOR TOAST"

Il Toast perfetto è una cosa seria! Le sue Origini sono antiche… la parola "toast" deriva dal latino "tostum". Gli antichi romani usavano abbrustolire un po' di pane e accompagnarlo con il vino per contrastare l'acidità di quest'ultimo. L'usanza ha attraversato il medioevo e più tardi, nel 1500 ne scrisse Alexandre Dumas. Con l'avvento del tostapane (1919) è diventato cosa moderna.
Dettagli: 2 toast a scelta
Signor Toast Classico (Pane in cassetta, prosciutto cotto, fontina nazionale)
Signor Toast Farcito (Pane in cassetta, prosciutto cotto, fontina nazionale, capricciosa o peperoni in salsa agrodolce
Signor Toast Crudo (Pane in cassetta, prosciutto crudo, peperoni in salsa agrodolce)

Orario consigliato: 12.00 / 14.30
Tempo stimato: 30 minuti

€ 12,00
Ingredienti:
Pane in cassetta artigianale, Fontina Nazionale, Insalata Capricciosa, Prosciutto Crudo San Daniele, Peperoni in salsa agrodolce, Prosciutto Cotto di Alta Qualità

Camelot
Camelot territorio regio
the round in tondo

Prenotazione Obbligatoria
Corso Dante 11, Acqui Terme (AL)
www.camelotacqui.it

Esperienze Sensoriali

LE ORE DEL THE

Secondo la leggenda cinese, è nel 2737 a.C: che l'Imperatore Shen Nung, "Il guaritore divino", esperto di botanica, avrebbe scoperto il tè per caso, mentre, seduto sotto una pianta, stava bevendo dell'acqua bollente e una foglia di quella pianta
gli cadde nella tazza. L'imperatore avrebbe assaggiato l'infuso e ne avrebbe talmente apprezzato il gusto, trovandola estremamente rinvigorente e rinfrescante, da ordinarne subito la coltivazione in tutta la Cina. Ecco la storia del tè, così come ha inizio secondo i più grandi bevitori al mondo.
Dettagli: Una selezione di Sandwich leggeri freschi assortiti, biscotto allo Zenzero, biscotto Shortbread, Scone, Pancake, una Pasta Fresca alla crema, Thè.

Ingredienti:
Selezione Pregiata di Thè in foglia (bianchi, rossi, neri e fermentati)
Shortbread: Tipico biscotto scozzese al burro
Biscotto allo zenzero senza uovo
Scone: morbido paninetto rotondo dal sapore neutro
Marmellata artigianale
Burro

€ 25,00

Orario consigliato: 16.00 / 18.00
Tempo stimato: 30-60 minuti

APERITIVI

L'aperitivo spopola in tutto il mondo, ma mai come in Piemonte trova la sua naturale collocazione e le molteplici sfacettature. Camelot offre una piccola selezione di vini con tantissima storia del territorio, accompagnati da tartine e pasticcini salati così da permettere ad ognuno di "fermare il tempo" per concedersi una coccola da soli o in compagnia.
Dettagli: Vini -> Acqui Brut Rosè, Bollicine, Bollicine metodo classico, Bianchi fermi, Barbera acciaio, Barbera superiore, Nebbiolo, Dolcetto, Albarossa, Grignolino, Pinot Nero. Cocktails -> Spritz con Acqui Rosè, Spritz al Chinotto, Negroni, Americano. Analcolici -> Crodino, Acque Aromatizzate, Calice alla frutta.

Prezzo:
Calice con preparazione tartine del giorno e uovo Coccodè **€ 10,00**
Calice singolo **€ 5,00/7,00**

Orario consigliato: 18.00 / 22.00
Tempo stimato: 30-40 minuti

Camelot

Camelot territorio regio
the round in tondo

Prenotazione Obbligatoria
Corso Dante 11, Acqui Terme (AL)
www.camelotacqui.it