

Mirepuà Food Lab

Category: Restaurants and taverns

business description: Mirepuà - Food Lab is in the medieval village of Cremolino, on the hills of Southern Monferrato. Managed by the chef Federico Ferrari, with his business partner Gaia Fassone maître d', the restaurant serves territorial and contemporary cuisine which enhances the local ingredients, result of meticulous research. From the hills of Ovada, European Wine City, to the Ligurian sea, each dish celebrates tradition with a modern touch.

Mirepuà is the ideal venue for an authentic and enjoyable gastronomic experience.

Address: via Umberto I 69 - 15010 - Cremolino

phone: +39 0143 344702

Phone 2: +39 392 5971396

Facebook: <https://www.facebook.com/mirepuafoodlab.it>

Instagram:
https://www.instagram.com/mirepua_foodlab_official_/

Web Site: <https://www.mirepua.it/>

E-mail: mirepuafoodlab@gmail.com

Quality certificate

Wi-Fi: Yes

Animals welcome: Yes

highchairs: Yes

special menus: Yes

other: On request

Photos



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.