

# "Pija e Gusta"

## **Agnolotti 'd Còj**

*I tipici agnolotti con un gustoso ripieno a base di carne di maiale e Cavolo Verza di Montalto Dora insaporiti consughetto di Cavolo Verza e pancetta fresca*

**7.00**

## **Sùett Griss 'd Còj**

*Classica Polenta di Montagna con formaggi tipici, burro, erbe ed arricchita con il Cavolo Verza di Montalto Dora*

**7.00**

## **Zuppa 'd Còj alla Montaltese**

*Cavolo Verza a strati con pane raffermo e formaggi tipici del Canavese coperti con un buon brodo di carne e cotta nel forno. Secontò la ricetta tramandata dai nostri vecchi*

**6.00**

## **Còj scugnà con Salsicetta**

*Cavolo Verza di Montalto Dora stufato, insaporito con spezie e aromi vari, servito con salsicetta*

**6.00**

## **Capônèt**

*Una semplice foglia di Cavolo Verza sbollentata avvolta attorno ad un gustoso ripieno con carne ne fanno un piatto semplice ma ricco di sapore*

**6.00**



# I nostri piatti "Tipici"



con il Patrocinio del Comune di Montalto Dora

## **Porchetta alla piastra**

*Un gustoso piatto di carne cucinata*

*Sulla Piastra nel più classico stile made in "Italy"*

**6.00**

## **Tomini con Bagna Càuda**

*Il più classico dei formaggi del Canavese*

*sposato con la più famosa salsa Piemontese*

**5.00**

## **Insalata 'd Còj con "Bagna Càuda"**

*Cavolo Verza di Montalto Dora tagliato fino,  
condito con la più famosa salsa piemontese.*

*Per dare il maggior risalto alla qualità,  
consistenza e gusto del nostro ortaggio*

**5.00**

## **Bota Borgna**

*Una semplice foglia di Cavolo Verza, Fritta in pastella  
e conservata in carpione sotto "Aceto"*

**5.00**

## **Come dolce "Crostata"**

*Un dolce semplice fatto con un impasto di frolla  
e farcito con "Confettura di Frutta"*

**3.00**

Bevande		
<b>Acqua Minerale</b>	<i>naturale/frizzante ½lt.</i>	<b>1.00</b>
<b>Vino Canavesano Rosso</b>	<i>Bicchiere</i>	<b>1.00</b>
<b>Vino Canavesano Rosso</b>	<i>½ Bottiglia</i>	<b>4.00</b>
<b>Caffè</b>		<b>1.00</b>

## Vini Cantina "LA SERRA"

### Canavese Rosso DOC

**Colore:** Tonalità bassa e media intensità colorante. Tipico del bland. Rosso rubino.

**Olfatto:** Aromi tipici e naturali della Barbera. Note fruttate, evolute, di piccoli frutti specialmente macerati. Frutta sotto spirito.

**Gusto:** acido in correttezza, non tannico, avvolgente e armonico.

**Abbinamenti:** Ideale per primi con sughi di carne, formaggi di media stagionatura, affettati o per le merende.

### **Erbaluce DOCG**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Olfatto:** frutti gialli agrumati, pera, note fermentative, balsamiche. Pesca, melone

**Gusto:** acido in correttezza, minerale, decisamente fresco

**Costo alla bottiglia**

**8.00**