



22 - 23

Novembre '25

# Sagra del Cavolo-Verza

Servizio di Ristorazione curato dalla

**Associazione per la valorizzazione e promozione del Cavolo Verza di Montalto Dora**



I nostri piatti li trovate soltanto qui

**"Palasagra dei Coltivatori"**  
**dietro la Chiesa Parrocchiale**

## Agnolotti 'd Còj

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

## Sùett Griss 'd Còj

Classica Polenta di Montagna con formaggi tipici, burro, erbette ed arricchita con il Cavolo Verza di Montalto Dora. Cotta a LEGNA

## Capònet

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

## Porchetta alla piastra

Un gustoso piatto di carne, cucinata nel più classico stile made in Italy

## Tomini con Bagna Càuda

Il più classico dei formaggi del Canavese sposato con la più famosa salsa Piemontese

## Come dolce

Un dolce semplice fatto con la maestria delle nonne

## 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.  
Secondo la ricetta tramandata dai nostri vecchi

## Còj scugnà con Salsicetta

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

## 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

## Bota Borgna

Una semplice foglia di Cavolo Verza, Fritta con la pastella e posta in Carpione

## Formaggi tipici Canavesani

Un mix dei più classici formaggi prodotti nelle Valli del Canavese e Bassa Valle d'Aosta

## 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, armonico.

**Abbinamenti:** Ideale per primi con sughi di carne, formaggi di media stagionatura, affettati, 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

Vino Canavesano Rosso

Bicchiere

Acqua Minerale

naturale/frizzante ½lt.

Servizio di Ristorazione curato dalla  
**Associazione per la valorizzazione e promozione del Cavolo Verza di Montalto Dora**

**Venite a trovarci vi aspettano i nostri piatti "Tipici"**

Sabato 22 Novembre Apertura

Domenica 23 Novembre Apertura

**dalle ore 18,30 in poi**

**dalle ore 12,00 in poi**