



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 Coltivato-
ri”**
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 sughetto di Cavolo Verza e pancetta fresca

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

Sùett Griss 'd Còj

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

Còj scugnà con Salsicetta

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

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

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

Porchetta alla piastra

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

Bota Borgna

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

Tomini con Bagna Càuda

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

Formaggi tipici Canavesani

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

Come dolce

Un dolce semplice fatto con la maestria delle nonne

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

Bicchieri

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