



Palasagra

i nostri Piatti "TIPICI"

Al fine di agevolare le operazioni di pagamento, la Invitiamo a **scrivere la quantità** che desidera di ciascuna portata e presentare la Sua scelta all'operatore in Cassa.

Menù

Prezzo Quantità

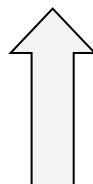
Agnolotti 'd Còj		7,00	
Sùett Griss 'd Còj		7,00	
Zuppa 'd Còj alla Montaltese		6,00	
Còj scugnà con Salsicetta		6,00	
Porchetta alla piastra		6,00	
Capônet		6,00	
Insalata d'Coj con Bagna Caùda		5,00	
Bota Borgna		5,00	
Tomini con Bagna Caùda		5,00	
Formaggi Tipici		5,00	
Dolce "Crostata di Confettura alla Frutta"		3,00	
Bevande			
Acqua minerale ½ lt.	Gasata	1,00	
Acqua minerale ½ lt.	Naturale	1,00	
Caffè		1,00	
Vino Rosso	Bicchiera	1,00	
Vino Rosso	<u>Bottiglia piccola</u>	4,00	
Canavese Rosso <u>DOC</u>	Bottiglia	8,00	
Erbaluce <u>DOCG</u>	Bottiglia	8,00	



Comune di
Montalto Dora

**A
S
P
O
R
T
O**

ASPORTO



Se preferite portare i piatti via mettete la spunta nella casella **"ASPORTO"**
Attenzione se scegliete asporto è per tutti i piatti scelti



“Ristorante dei Coltivatori”

descrizione dei nostri piatti “Tipici”

Agnolotti 'd Còj

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

Zuppa 'd Còj

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

Suet Griss 'd Còj

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

Còj scugnà con salsiccia

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

Capônet

Una semplice foglia di Cavolo Verza sbollentata 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 in insalata, con aggiunta della più famosa salsa Piemontese. Per dare il maggior risalto alla qualità di 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, passata nella pastella e “Fritta” 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 “Crostata”

Un dolce semplice fatto con un impasto di frolla, farcito con confettura di frutta

Vini della Cantina

“La Serra”

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