



La Capuccina



**Slow Food®
Valsesia**



Carissimi soci e amici,

*in casa Barbaglia è nato 'PASSIOLO', il passito di NEBBIOLO. L'azienda Antico Borgo dei Cavalli vi aspetta **Martedì 6 dicembre** alle ore 20.30 presso la Capuccina a Cureggio per la presentazione della sua ultima creatura.*

Aperitivo in cascina

*Spumante Metodo Classico Brut "Curticella Caballi Regis" 36 mesi sui lieviti
100% Erbaluce Greco Novarese*

Fassone di piemontese battuta al coltello

Sformato di zucca e gorgonzola della Latteria di Cameri

Colline Novaresi Bianco Doc "Lucino" 2010 100% Erbaluce Greco Novarese

La Paniscia alla Vespolina

Colline Novaresi Vespolina DOC "Ledi" 2008 100% Vespolina

Cappello del prete al Boca Polenta di mulino

Boca Doc 2007 70% Nebbiolo 30% Vespolina

Selezione formaggi la Capuccina

Passito da uve bianche "Gocce di Luce" 100% Erbaluce Greco Novarese

Tortino al cioccolato e... zabaione caldo

Passito da uve rosse "Passiolo" 100% Nebbiolo

Moka

Il pane, la pasta sono fatti in casa. I prodotti non di nostra produzione sono selezionati in az. agricole del territorio.

Costo: euro 35.00 tutto compreso Prenotazioni: Iacolino Giovanni

340 7691682

I vini sono offerti dall'Azienda Barbaglia in occasione della presentazione del loro nuovo Passito di Nebbiolo.

Azienda Vinicola Sergio Barbaglia
PRODUZIONE VINI TIPICI DELLE COLLINE NOVARESIS

28010 CAVALLIRIO (NO) via Dante 54 tel. e fax 0163 – 80115

Part. IVA 00456350032 Reg.Imp.Novara BRB SRG 55D20 C378I

e-mail: info@vinibarbaglia.it www.vinibarbaglia.it

Condotta della Valsesia Via Vittorio Veneto,40 13011 Borgosesia (Vc)

Tel/Fax 0163 25886 Cell. 340 7691682 Email: slowfood_valsesia@libero.it

www.slowfoodtorino.com www.slowfood.it www.4upperpiedmont.it
www.valsesiablog.it www.gattinara-inpiazza.it www.quaronasesia.it
www.gattinara-online.com