




NATALE



CLARABELLA



FACCIAMO
UN BUON LAVORO,
PER AIUTARE
CHI È IN DIFFICOLTÀ
E PER PRODURRE
VINI ECCELLENTI.



COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE CLARABELLA

*La cooperativa ha sede ad Iseo, a due passi dal lago,
nel cuore della Franciacorta e si occupa di inserimento lavorativo di persone
con disagio psichico all'interno di vari settori agricoli.*

*Clarabella ha scelto di offrire prodotti etici e servizi di qualità nel rispetto
della persona e dell'ambiente: la vitivinicoltura biologica
con produzione di vini Franciacorta DOCG e DOC,
il turismo sostenibile con agriturismo ed alloggi, l'olivicoltura,
l'apicoltura e la fattoria didattica.*





Il Panettone e il Franciacorta del tuo Natale

PANETTONE ARTIGIANALE PRODOTTO DALLA PASTICCERIA GIOTTO E FRANCIACORTA SATEN DOCG
REALIZZATO DAI RAGAZZI DI CLARABELLA

Un panettone di colore giallo carico, con alveolatura lunga ad indicare una lenta lievitazione, canditi ed uvetta di prima scelta, consistenza soffice ed elastica. Presenta note agrumate e un intrigante finale di burro e vaniglia, ed è realizzato dai pasticceri detenuti nella casa di reclusione di Padova con metodi e tempistiche artigianali.

Un Franciacorta Saten DOCG. Un vino dal perlage fine e persistente, al naso note di fiori. In bocca fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza. Il progetto "Cascina Clarabella" promuove percorsi di cura ed assistenza e sviluppa attività produttive creando opportunità lavorative per persone con disagio psichico.

GIOTTO e CLARABELLA

- Panettone Classico 1 kg
- Franciacorta Satèn DOCG da uve biologiche 0.75 l
- Bauletto Natural Paper



CLARABELLA FRANCIACORTA



FRANCIACORTA
DOCG BRUT



FRANCIACORTA
DOCG SATEN



FRANCIACORTA
DOCG DOSAGGIO ZERO
- ESSENZA -



CLARABELLA FRANCIACORTA



CLARABELLA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA
DOCG DOSAGGIO ZERO 2009
- 180 -



FRANCIACORTA
DOCG BRUT ROSÈ 2012
- ANNALISA FAIFER -



CLARABELLA FRANCIACORTA



CLARABELLA
FRANCIACORTA



—•••—
TENUTA I PARNEJ
VINO BIANCO



—•••—
TENUTA I PARNEJ
VINO ROSSO



COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE CLARABELLA



—•••••
TRIS DI MIELE
3 X 140 GR



COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE CLARABELLA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Disponibile nei formati 0,25 lt - 0,50 lt



LISTINO PRODOTTI NATALE 2016

COFANETTO SOLIDALE CON PANETTONE ARTIGIANALE 1 KG
COOP. GIOTTO E SATEN DOCG BIO CLARABELLA € 31,70

COFANETTO IN LEGNO CON SELEZIONE DI 5 VINI DOCG CLARABELLA
DA UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
BRUT - SATEN - DOSAGGIO ZERO - MILLESIMATO 180 - ROSÈ € 73,00

★ PRODOTTI

FRANCIACORTA DOCG BRUT 0,75 lt	€	10,65
FRANCIACORTA DOCG SATEN 0,75 lt	€	12,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT MAGNUM 1,5 lt	€	20,90
FRANCIACORTA DOCG SATEN MAGNUM 1,5 lt	€	23,00
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO - ESSENZA - 0,75 lt	€	13,50
FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÈ 2012 - ANNALISA FAIFER - 0,75 lt	€	17,00
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO 2009 - 180 - 0,75 lt	€	19,90
VINO ROSSO "TENUTA I PARNEJ" 0,75 LT	€	5,30
VINO BIANCO "TENUTA I PARNEJ" 0,75 LT	€	5,30
OLIO EVO 0,25 LT	€	5,50
OLIO EVO 0,50 LT	€	10,50
CONFEZIONE MIELE TRE GUSTI ASSORTITI DA 140 GR.	€	7,20

★ CONFEZIONI

<i>ASTUCCIO BOTTIGLIA SINGOLA 0,75 IN CARTONE SERIGRAFATO</i>	€	1,50
<i>ASTUCCIO BOTTIGLIA SINGOLA MAGNUM IN CARTONE SERIGRAFATO</i>	€	2,00
<i>ASTUCCIO 2 BOTTIGLIE IN CARTONE SERIGRAFATO</i>	€	3,00
<i>BORSETTA IN CARTONE HAVANA PER BOTTIGLIE OLIO FORMATI 0,25/0,50/1 LT</i>	€	1,00
<i>COFANETTO IN LEGNO SERIGRAFATO 1 BOTTIGLIA MILLESIMATO OPPURE ROSÈ</i>	€	5,00
<i>SECCHIELLO PORTAGHIACCIO SERIGRAFATO DA 2 BOTTIGLIE</i>	€	6,00
<i>TAPPO STOPPER SERIGRAFATO</i>	€	2,00

Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa.



Tutti i cofanetti in legno sono personalizzabili gratuitamente con logo aziendale per ordini minimi di 100 pezzi. Salvo esaurimento scorte.

Si confezionano su richiesta cofanetti enogastronomici con prodotti di altre cooperative sociali del territorio per importi minimi di 200€ per lotto. Tra i prodotti disponibili: panettone artigianale, biscotti, grissini, riso, salumi, farina di mais, cereali, zafferano, pasta trafilata al bronzo, passata di pomodoro biologica, birra artigianale.

I prodotti sono da considerarsi disponibili fino a esaurimento scorte. Per consegne di ordini superiori ai 200€ per lotto, nella provincia di brescia, sarà cura della cooperativa recapitare gratuitamente su richiesta la merce. I costi indicati si intendono franco nostra sede, le spese di trasporto saranno addebitate per zona e peso, secondo le tariffe del nostro spedizioniere in tutta italia.



PER ORDINAZIONI:

ramona@cascinaclarabella.it • 335 1809785

alessandro@cascinaclarabella.it • 3486818335



CENTOTTANTA
CANTINA & CUCINA



PROPOSTA PER CENE AZIENDALI AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA



PROPOSTA 1

*Aperitivo di benvenuto con calice di Brut Franciacorta DOCG bio Clarabella,
Mini toast al formaggio e prosciutto, Foglie di salvia in tempura
Prugne avvolte nel bacon, Grissini di pasta sfoglia alla paprika dolce e papavero*



Culaccia stagionata con spumone di formaggio fresco e pan brioche alle noci



*Risotto con zafferano, cannella e sugo di carne
Trofie di pasta fresche con ragout di verdure e speck*



Scamone di vitello al forno con verdure verdi dell'orto biologico



*Tortino al cioccolato fondente con salsa alla vaniglia e salsa caramello
Vini della casa rosso e bianco Clarabella 1 bottiglia ogni 5 pax*



Acqua microfiltrata naturale e gassata e Caffè

30 EURO A PERSONA

PROPOSTA 2

*Aperitivo di benvenuto con calice di Brut Franciacorta DOCG bio Clarabella
Mini toast al formaggio e prosciutto, Foglie di salvia in tempura
Prugne avvolte nel bacon, Grissini di pasta sfoglia alla paprika dolce e papavero*



Flan di zucca con fonduta di taleggio e crumble di amaretti



*Riso carnaroli con cavolfiore bagoss e pasta salame
Rollè di creps con erbe di campo e passatina di ceci e rosmarino*



Petto anatra al punto rosa con pinoli miele e patate



Crema cotta agli agrumi con morbido di cioccolato



*Vini della casa rosso e bianco Clarabella 1 bottiglia ogni 5 pax
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè*

30 EURO A PERSONA

Sono disponibili, a richiesta, alternative vegetariane

PROPOSTA PER CENE AZIENDALI AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA



PROPOSTA 3

*Aperitivo di benvenuto con calice di Brut Franciacorta DOCG bio Clarabella
Mini toast al formaggio e prosciutto, Foglie di salvia in tempura
Prugne avvolte nel bacon, Grissini di pasta sfoglia alla paprika dolce e papavero*



Passatina di fagioli cannellini con code di gambero e pomodoro fresco



*Riso con funghi porcini e formaggio dolce di montagna
Ravioli di baccalà con crema di broccoletti verdi e nero di seppia*



Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura, verza marinata e chips di patate



Sfogliatina croccante con crema al mascarpone e caffè

*Vini della casa rosso e bianco Clarabella 1 bottiglia ogni 5 pax
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè*

35 EURO A PERSONA



PRANZO DI NATALE

AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA



*Aperitivo di benvenuto con calice di brut bio Clarabella
Lecca lecca di parmigiano, Canapè con pancetta e noci
Foglie di salvia in tempura*

SERVITO AL TAVOLO

*Brodo caldo di cappone con verdure e parmigiano
Carpaccio di manzetta marinata alle erbe aromatiche con puntarelle, pomodoro confit e chips di grana
Riso carnaroli con frullato di broccoli verdi, petto d'oca affumicato e mandorle tostate
Lasagnetta di biette e patate gratinata con vellutata di taleggio
Cappone disossato e farcito alle castagne con patata fondente e carciofo
Tortino di panettone con crema vaniglia e frutta fresca*

*Vino bianco e rosso della casa
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè*

40 EURO A PERSONA

MENU BIMBI

*Prosciutto cotto con chips di grana
Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo con patatine fritte
Gelato crema
Acqua e Caffè*

15 EURO A PERSONA
DA 0 A 3 GRATUITI



CENONE SAN SILVESTRO 2016

AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA



Benvenuto della cucina

Calice di bollicine Brut Franciacorta DOCG bio Clarabella

*Scaglie di grana padano dop 24 mesi, Focacce aromatizzate alle erbe aromatiche
Prugne avvolte nel bacon, Salame nostrano al coltello*

ANTIPASTO

*Culatello con broccoletti verdi cipolline in agrodolce e pan brioche all'uvetta
Code di mazzancolle avvolte nella melanzana con crema bianca di porri*

PRIMO

*Riso con zafferano, baccalà mantecato ed olive taggiasche
Ravioli con formaggio d'alpeggio, polpa di cinghiale al ginepro e riduzione di mirto*

SECONDO

*Filetto di manzo al punto rosa con carciofi alla brace
Patata mantecata all'olio extra vergine d'oliva Clarabella
Cotechino con lenticchie*

DESSERT

*Semifreddo al torroncino con salsa mou e vaniglia all'arancia
Brindisi di Mezzanotte con Brut DOCG bio Clarabella
Vino della casa bianco e rosso, Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè*

60 EURO A PERSONA



Prenotazioni al numero 347 127 88 91 - centottanta@cascinaclarabella.it



CLARABELLA
COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA ONLUS

CLARABELLA@CASCINACLARABELLA.IT
WWW.CASCINACLARABELLA.IT



CASCINA CLARABELLA
TURISMO ETICO IN FRANCIACORTA



CLARABELLA
FRANCIACORTA



CENTOTTANTA
CANTINA & CUCINA