



CLARABELLA

Proposte di Natale

★ 2017 ★



CLARABELLA
FRANCIACORTA



COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE CLARABELLA

Da 15 anni ci occupiamo di agricoltura sostenibile e turismo etico per creare opportunità lavorative e di integrazione sociale per persone con disabilità psichica. La nostra sede è a Iseo, a due passi dal lago, in una bellissima cascina nel cuore della Franciacorta.

Abbiamo deciso di offrire prodotti etici e servizi di qualità nel rispetto della persona e del territorio: vitivinicoltura biologica con produzione di vini Franciacorta docg, agriturismo con alloggi accessibili, ristorazione agrituristica, olivicoltura, apicoltura e fattoria didattica.

Dal 2012 stiamo sostenendo lo sviluppo della cooperativa sociale agricola I Perinelli con sede a Ponte dell'Olio (Pc) e quest'anno siamo lieti di offrirvi anche i loro prodotti.



Il Panettone e il Franciacorta del tuo Natale

PANETTONE ARTIGIANALE PRODOTTO DALLA PASTICCERIA GIOTTO E FRANCIACORTA SATEN DOCG
REALIZZATO DALLA COOPERATIVA SOCIALE 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 Satèn 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



CLARABELLA FRANCIACORTA




FRANCIACORTA
DOCG BRUT




FRANCIACORTA
CURTERANCA DOC
- CESARE CANTÙ -




FRANCIACORTA
DOCG DOSAGGIO
ZERO
- ESSENZA -




FRANCIACORTA
DOCG DOSAGGIO ZERO 2009
- 180 -




FRANCIACORTA
DOCG BRUT ROSÈ 2012
- ANNALISA FAIFER -

I PERINELLI
COOPERATIVA SOCIALE



I PERINELLI
COOPERATIVA SOCIALE




I PARNEJ
VINO BIANCO




I PARNEJ
VINO ROSSO




I PARNEJ
PINOT NERO
- HARMONIA -




I PARNEJ
GUTTURNIO SUPERIORE
- ORBUS -

LISTINO PRODOTTI NATALE 2017

✿ VINI

Clarabella Franciacorta Docg Brut 0,75 lt	€ 11,10
Clarabella Franciacorta Docg Dosaggio Zero "Essenza" 0,75 lt	€ 14,00
Clarabella Franciacorta Docg Brut Rosè 2012 "Annalisa Faifer" 0,75 lt	€ 17,00
Clarabella Franciacorta Docg Dosaggio Zero 2009 "180" 0,75 lt	€ 20,00
Clarabella "Cesare Cantù" Riserva 2013 Chardonnay 0,75 lt	€ 19,00
I Perinelli Vino Bianco 0,75 lt	€ 5,30
I Perinelli Vino Rosso 0,75 lt	€ 5,30
I Perinelli Pinot Nero "Harmonia"	€ 7,00
I Perinelli Gutturino superiore "Orbus"	€ 7,00
Cofanetto solidale panettone artigianale Cooperativa Giotto (1 kg) e Franciacorta Docg Saten bio Clarabella (0,75 lt)	€ 35,29

I prezzi non sono comprensivi di Iva al 22%

✿ CONFEZIONI

Borsina in cartone havana - bottiglia singola 0,75 lt	€ 1,00
Astuccio in cartone serigrafato - bottiglia singola 0,75 lt	€ 1,50
Astuccio in cartone serigrafato - due bottiglie 0,75 lt	€ 3,00
Cofanetto in legno serigrafato bottiglia singola 0,75 lt millesimato o rosè	€ 5,00
Cofanetto in legno serigrafato - tre bottiglie 0,75 lt	€ 8,00
Secchiello portaghiaccio serigrafato - due bottiglie 0,75 lt	€ 6,00
Tappo stopper serigrafato	€ 2,00

*I cofanetti in legno sono personalizzabili con logo aziendale per ordini minimi di 100 pezzi.
I prezzi non sono comprensivi di Iva.*

PER ORDINAZIONI:


ramona@cascinaclarabella.it • 335 1809785 | alessandro@cascinaclarabella.it • 348 68 18 335

ALTRE CONFEZIONI

Si confezionano su richiesta cofanetti enogastronomici con prodotti di aziende selezionate del territorio per importi minimi di € 200,00 + Iva per lotto.

Tra i prodotti disponibili: salumi nostrani (Al Berlinghetto), pasta monococco e canapa (Tradizioni Padane), confetture ai frutti di bosco (Buoni Frutti), formaggi caprini (Valpersane), farine e riso carnaroli (Salera), farine, grani, confetture e sottolio (Ortondo), prodotti a scelta del commercio equo e solidale (Coop. Solidarietà).



A close-up photograph of a gourmet dish on a white plate. The dish features a dollop of white cream or butter, topped with a piece of seared salmon and garnished with fresh green herbs. The background is softly blurred, showing the texture of the plate and the surrounding environment.

IL CIBO BUONO
NON SI GIUDICA SOLO
DAL SAPORE,
MA DAL SAPERE.
IL CIBO BUONO È INCLUSIVO,
SOCIALE, RISPETTOSO
DEL TERRITORIO
E DELLE PERSONE.

PROPOSTE PER CENE AZIENDALI AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA

PROPOSTA "SALVIA"

Calice di brut Franciacorta DOCG bio Clarabella,
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

30 € A PERSONA



PROPOSTA "ROSMARINO"

Calice di brut Franciacorta DOCG bio Clarabella,
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 di salame
Rollé di crepes con erbe di campo e passatina di ceci e rosmarino

Petto d'anatra al punto rosa con pinoli, miele e patate

Crema cotta agli agrumi con morbido al cioccolato

30 € A PERSONA

PROPOSTE PER CENE AZIENDALI AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA

PROPOSTA "MAGGIORANA"

Calice di brut Franciacorta DOCG bio Clarabella,
Foglie di salvia in tempura, Prugne avvolte nel bacon,
Grissini di pasta sfoglia alla paprika dolce e papavero

Passatina di fagiolini 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

35 € A PERSONA

PER I TRE MENU

*Vini: 1 PARNEJ Rosso e bianco (1 bottiglia ogni 5 persone)
Acqua microfiltrata naturale e gasata, caffè*



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

MENU SANTO NATALE 2017

AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA

Aperitivo di benvenuto con calice di Brut bio Clarabella
Hummus di ceci, cubo di salmone marinato, foglie di salvia in tempura

Brodo caldo di cappone con verdure e parmigiano
Culatello cotto, bigné salato radicchio tardivo e scamorza

Riso carnaroli mantecato alle erbe con ragout bianco d'anatra e peperone rosso
Raviolo aperto con zucca, passatina di funghi e mandorle tostate

Cappone disossato e farcito alle castagne con patata fondente e carciofo

Tortino di panettone con crema vaniglia e frutta fresca

Vino bianco e rosso "I Parnej"
Acqua microfiltrata naturale e gassata
Caffè

50 € A PERSONA



MENU BIMBI

Prosciutto cotto con chips di grana

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Gelato crema, Acqua

15 € A PERSONA

Da 0 a 3 anni gratuiti, da 4 ai 9 anni 50% di sconto



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

MENU SAN SILVESTRO 2017

AGRITURISMO CASCINA CLARABELLA

BENVENUTO DELLA CUCINA

Calice di Brut Franciacorta DOCG bio Clarabella, scaglie di grana padano DOP 24 mesi,
Focacce con erbe aromatiche dell'orto,
Prugne avvolte nel bacon, Salame nostrano al coltello

Salmone selvaggio marinato agli agrumi con salsa di mango e chips di pane integrale
Gnudo di ricotta e spinaci con passatina di rapa rossa e crumble con uvetta e pinoli

Riso con cozze, vongole, burro acido al prezzemolo e pomodoro candito
Gnocchetti di patate con crema di ceci Azienda Agricola Abbiate Valerio, Guanciaie,
pecorino e rosmarino

Guancia di scottona cotta a bassa temperatura con due consistenze di topinambur
Cotechino con lenticchie

Semifreddo al torrone, con salsa al cioccolato e vaniglia all'arancia
Brindisi di mezzanotte con Brut DOCG bio Clarabella

Vino bianco e rosso "I Parnej", Acqua microfiltrata naturale e gassata, Caffè

70 € A PERSONA



MENU BIMBI

Prosciutto cotto con chips di grana

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Gelato crema, Acqua

20 € A PERSONA

Da 0 a 3 anni gratuiti, da 4 ai 9 anni 50% di sconto



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



CLARABELLA



CLARABELLA
COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA ONLUS

CLARABELLA@CASCINACLARABELLA.IT
WWW.CASCINACLARABELLA.IT



CASCINA CLARABELLA
TURISMO ETICO IN FRANCIACORTA



CLARABELLA
FRANCIACORTA



CENTOTTANTA
CANTINA & CUCINA