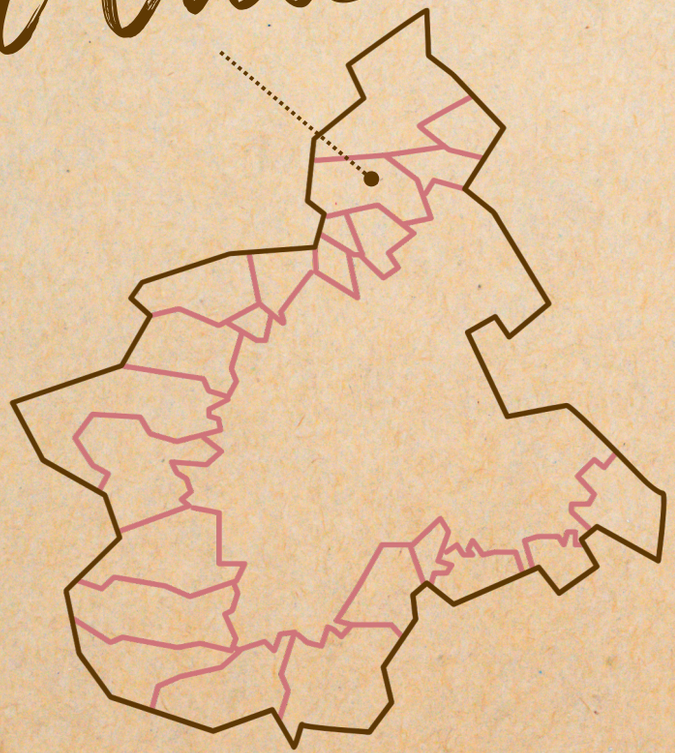
la Valsesia



La Valsesia è conosciuta come la '**Regina delle Alpi**', un territorio incastonato tra vette imponenti e pascoli generosi. Qui il tempo sembra scorrere più lento e **il latte conserva profumi autentici**. I formaggi di questa valle raccontano la storia di famiglie, baite e tradizioni secolari: un invito a fermarsi, assaporare e viaggiare con i sensi.

*Il prossimo mese sarà dedicato alla **Valdossola**!*
Quali saranno i nuovi protagonisti? Vieni a scoprirlo

Trattoria Cavallino Bianco

Viaggio nei formaggi del Piemonte

Ogni mese una valle, una storia di sapori.

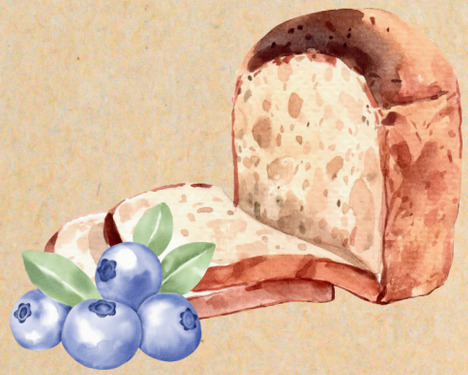


la Valsesia

Scopri i profumi
e i gusti di questa valle
con la **nostra degustazione**!

Novara Città del Formaggio 2025

Trattoria Cavallino Bianco



degustazione **5 formaggi**
€ 16,00

Un percorso
che va **dal più delicato al più intenso**,
accompagnato
da pane, uvetta, noci,
miele e frutta fresca.



Vaciarin
primosale di latte vaccino
Nasce come formaggio della transumanza, da consumare subito dopo la mungitura.

Mon Bec
robiola di capra
Cremosa, leggermente acidula, racconta i pascoli di montagna.

Caprotto
formaggio semiduro di latte di capra
Più deciso, con sentori erbacei e una pasta compatta.

Toma a latte crudo
classica toma valsesiana
Saporita e autentica, con profumi di fieno e latte.

Blu Valsesia
erborinato vaccino
Intenso: le venature blu regalano aromi persistenti.

il formaggio da **meditazione**
€ 12,00

Un **assaggio da contemplare lentamente**, accompagnato da un **calice di Moscato Passito Piemontese**, per un finale che rimane impresso.





Piodé
superstagionato
Prende il nome dalle grandi lastre di pietra ('piode') usate per coprire le baite valsesiane.

Novara Città del Formaggio 2025

Specialità novaresi fuori menu

Fetta di gorgonzola dolce € 4,00

Al posto del dolce € 9,00
Gorgonzola piccante, cioccolato fondente e triscotto di Novara

Trattoria Cavallino Bianco