

Locanda "La Posta"

Girello di vitello con spumino di piselli e Golden
Millefogli di testina e cipolla rossa
in agrodolce e renetta
Insalata di mele, sedano rapa e noci
Salsiccia e rape con Grigia di Torriana

Cajette con pancetta croccante e crema Jonagold
Plin di Brasato con salsa di runzè e burro fuso

Secondo a scelta tra:

*Bollito piemontese con rafano alle mele
e salse senapate*

Capocollo brasato alla birra

Mele e semolino di mele fritte

Bavarese di mele Fuji e fondente

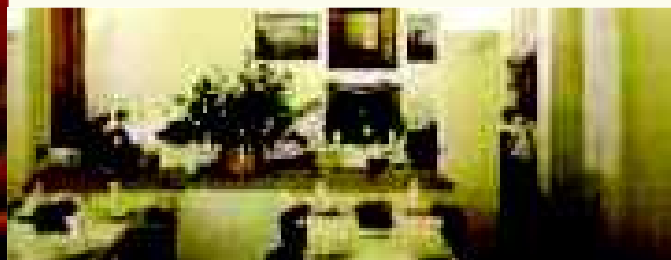
Caffè

Vino a scelta tra:

Chardonnay

Bonarda

Euro 35 a persona



Via dei Fossi, 4 - CAVOUR
Tel.0121.69989 - Fax 0121.69790
www.locandalaposta.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "La Grangia"

Lingua di bovino salmistrata
in salsa tartara e Delicious

Insalata russa La Grangia
con mela Pink Lady

Fesa di tacchinella alla Cesare e mela verde

Tondino di sfoglia vegetariano
con julienne di mela Stark

Agnolotti di borragine al sugo d'arrosto

Cannelloni gratinati con Granny Smith

Arrosto di maiale al sidro

Sautè di patate e mela Royal Gala

Crostata di mele e frittelle

Caffè

Vini: Dolcetto di Dogliani

Bonarda Vivace

Erbaluce di Caluso

Euro 33 a persona

È gradita la prenotazione



Via Cavoretto, 14 - CAVOUR
Tel. 0121.69146
www.ristorantelagrangia.it

Ristorante "Vetta della Rocca"

Salmone marinato agli agrumi
e julienne di Pink Lady

Magret d'anatra affumicato con pan brioche
alla Red Chief

Girello di Fassone rosato a bassa temperatura
in salsa melata

Flan di porri su velo fumante alla delicious
con speck croccante

Risotto alle erbe mantecato al Runzè

Ravioli di gorgonzola DOP e noci alla Royal Gala

Stinco di vitello stufato alla renetta

Frittura dolce al Calvados

Golden caramellate

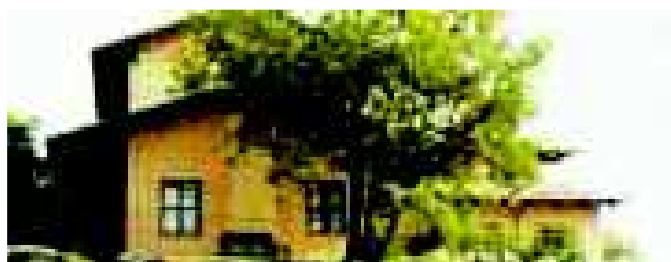
Cioccolati e Pere Abate

Vini: Il Pellengo de L'Autin

Dolcetto d'Alba di Ca' del Baio

Acqua, caffè, digestivo alla mela verde

Euro 33 a persona



Via Vetta della Rocca, 5 - CAVOUR
Tel. e Fax 0121.6369
www.vettadellarocca.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "La Nicchia"

Guancia di vitello Piemontese marinato
su letto di Rus Giambun e agro di mele

Fagottino di crespelle vegetariano
con verdure autunnali, Runzè,
fonduta di Montegranero

Grigia di Torriana
ripiena di salsiccia e rape, salsa ai porri

Gnocchi patate e zucca, Magnana e zenzero

Risotto Carnaroli alla toma "Plaisentif",
pere Martin Sec,
riduzione al vino "Merenda con Corvi"

Spalla di maiale pesante Piemontese
cotta al forno con sidro,
rafano e mele Gamba Fina

Tortino di mele Grigia di Torriana,
salsa al Calvados, frittelle di mele

Acqua, caffè

Euro 35 a persona

*NELLA SETTIMANA DI TUTTOMELE
APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA*

Ristorante "Ca' Mia"

Flûte di benvenuto

Insalata di trota salmonata con verdure
mele Smith e aceto di mele

Terrina di pollo al curry
con salsa di mele Stark

Sformatino di zucca e mele Golden
con pancetta croccante

Straccetti di pasta fresca
con vellutata di porri e mele Runzè

Filettino di maiale scottato al Calvados
con purè di mele Cotogne

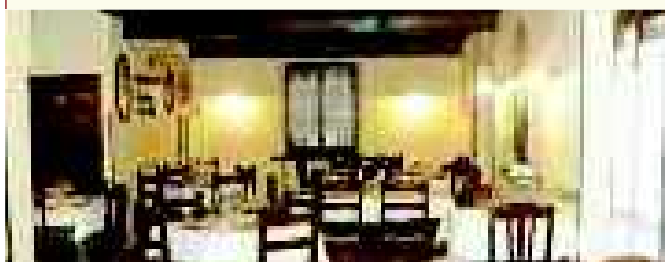
Tortina di mele
con crema aromatizzata al rhum

Caffè

**Euro 30 a persona
bevande escluse**



Via Roma, 9 - CAVOUR
Tel. e Fax 0121.600821
www.lanicchia.net



Via Rimembranza, 5 - CAVOUR
Tel. 0121.034527

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "Al Cartoccio"

Componi il tuo menù tra le seguenti proposte:

Carne all'albese con mele Granny Smith

Tortino vegetariano
con passata ristretta di pomodoro

Gnocchi di patate al Castelmagno

Tagliatelle all'uovo con ragù di salsiccia di vitello

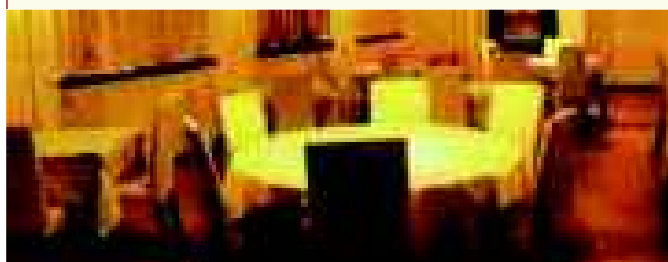
Bocconcini di capocollo di maiale
al sidro con patate e carote saltate

Dessert alla carta
Bevande escluse

**Questi piatti saranno presenti
Domenica 5 e 12 novembre a pranzo.**

Sarà disponibile anche la pizza.

Gradita la prenotazione



Via Pinerolo, 10 - CAVOUR
Tel. 0121.69265 - 360.204830

Trattoria "Al 47 da Ricky e Luca"

Coppa all'albese con mela Golden,
scaglie di Grana e sedano

Sfogliatella con fonduta di Raschera,
noci e mela Red Chief

Cotechino con purè di patate e mela Pink Lady

Maltagliati "Al 47" con mela verde

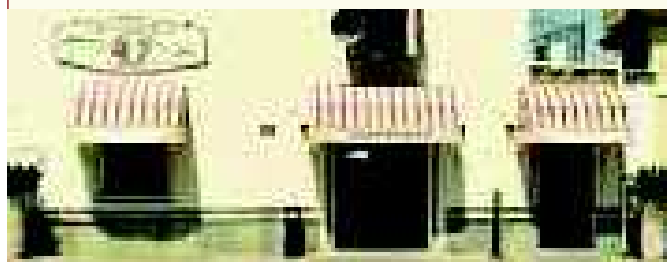
Rolata di lonza
"pancetta affumicata, frutta e spinaci"
con mele e cipolle rosse saltate

Cremino alla cannella
con passata di mele caramellate
e cestino di frolla alle Renette

Acqua, Caffè e Digestivo

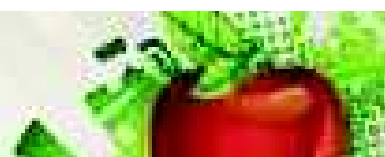
Vini inclusi
Barbera, Cortese e Dolcetto
"Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Euro 30 a persona



Via G.Giolitti, 47 - Cavour
Tel. 0121.68256

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA



Agriturismo "Cascina Mombello"

Aperitivo della casa e succo limpido di mele
con delizie della cascina in tavola

Affettati misti con rondelle Royal Gala

Battuta di Fassone su letto di rucola e Florina

Insalatina Tuttomele

Tortino di zucca con crema allo zafferano

Gnocchetti al burro, salvia e Renette

Stracotto di vitello con contorno
e frittelle di mele

Torta della nonna al cioccolato
sorbetto alla mela verde e sfogliatina Golden

Caffè - Digestivo alle mele

Vini: Dolcetto, Barbera e Bianco Gioioisetto

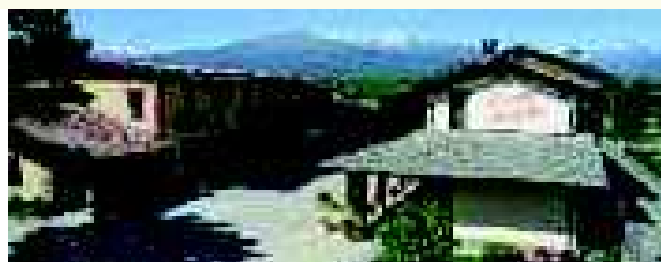
Euro 28 a persona tutto compreso

È gradita la prenotazione

*A Tuttomele aperto tutta la settimana a pranzo,
sabato anche a cena.*

Dal Lunedì al Venerdì a pranzo € 26.00

Pranzo di lavoro € 10.00



Via Pinerolo, 173 - CAVOUR
Tel. e Fax 0121.6219
www.cascinamombello.it

Agriturismo "Cascina Smiraglia"

Aperitivo della casa

Petali di carne guarniti con grana e Dalinette

Insalatina contadina
con fantasia di mele Crimson Crisp

Tomino fresco del Talucco
con confettura di pere William

Frittatine verdi con delizia di Golden

Agnolotti casalinghi al ragù

Arista di maiale in salsa di Jonagold con contorno

Sfogliatina e Bunet alle mele Renette

Caffè - Digestivo alle mele

Vino bianco e rosso della Rocca di Cavour

Euro 28 a persona tutto compreso

Euro 14 bambini fino a 8 anni.

I bimbi sotto i 3 anni non pagano

IN SETTIMANA SCONTI PER COMITIVE

PRANZO DI LAVORO 10 €

*Le mele utilizzate nella preparazione del
menù provengono dall'azienda agricola
biologica TERRE DI FRUTTA.*



Via Barrata, 22 - CAVOUR
Tel. 0121.6663 - 0121.6112
www.agriturismocascinasmiraglia.com

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Agriturismo "Nona Cita"

Terrina di pollo con pomodorini Confit
e olio al basilico

Losanghine di Fassone piemontese
con sedano, grana e Granny Smith

Insalatina "Nona Cita" con Mondial Gala

Sfogliatina gratinata al forno
con gorgonzola, radicchio e Pink Lady

Carnaroli allo zafferano con salsiccia e gorgonzola

Capocollo di maiale arrosto
al profumo di Grigia di Torriana

Frittura dolce alla mela verde
e sauté di Golden caramellate

Dolce della casa

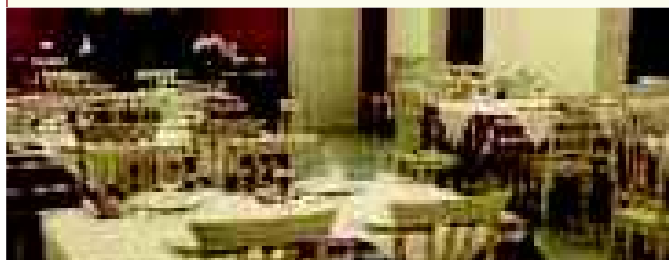
Frittelle di mele

Caffè e digestivo

Vini: Roero Arneis dell'Az. Agricola Marco Porello
Dolcetto "La Matinera" Rocche dei Manzoni
Moscato d'Asti "Bava"

Euro 30 a persona tutto compreso

È gradita la prenotazione



Via Pinerolo, 185 - CAVOUR
Tel. 0121.6232 - 331.3973212
www.nonacita.it

Agriturismo "Bacca Blu"

Tartare di Manzo con sottilissima di Golden
ed erborinati

Insalata alla contadina con pollo sfumato al
balsamico e mele Bel Fiore Piemontese

Sfogliatina artigianale con mela Pinova,
ricotta di Seirass e taleggio

Risotto sfumato al moscato, con dadolata di mele
mantecato al Castelmagno

Tagliatelle all'uovo, con mele antiche brut e bon
e salsiccia

Stinchetto di maiale, sfumato all'Arneis
servito con una salsa delicata di mele e castagne

Patatine al forno

Piatto dei dolci alla Tuttomele
con frittelle di mele per tutti

Acqua frizzante e naturale, vino rosso Barbera e
bianco Malvasia, caffè e digestivi

Euro 27 a persona tutto compreso

Siamo aperti anche in settimana(Su prenotazione)
PER COMITIVE DI MINIMO 20 PERSONE



Strada Rivà, 31 - BRICHERASIO
Tel. 0121.598647 - 393.3560497- 348 7565308
www.baccablu.it