

La nostra RISTORAZIONE

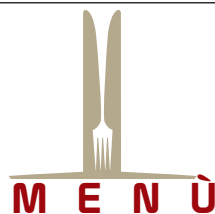


Locanda
La Posta

*E' gradita la prenotazione
al numero:*
0121.69989 - fax 0121.69790
posta@locandalaposta.it

**Via dei Fossi, 4
CAVOUR**

www.locandalaposta.it



Tartare di manzo
Terrina di anatra
Sformato di tacchinella in cialda brisé

Ravioli alle tre carni con asparagi
Cannelloni all'antica maniera

A scelta tra
Arista di maiale caramellato
Gran bollito con salse nostrane

Millefoglie di meringa e fragole

Vini esclusi

Euro 35.00

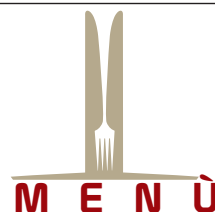


RISTORANTE
VINERIA
"LA NICCHIA"

*E' gradita la prenotazione
al numero:*
0121.600821
info@lanicchia.net

**Via Roma, 9
CAVOUR**

www.lanicchia.net



Battuta di Fassone al coltello, spremitura extra taggiasca
La finanziaria tradizionale
Strudel del quinto quarto

Buseca (minestra di trippe e fagioli di Ustica)

Pancia di Vitella Piemontese cotta a bassa temperatura 36 ore

Piemonte goloso

Acqua, caffè

Euro 35,00

La nostra RISTORAZIONE

Bar - Ristorante


Vetta della Rocca
CAVOUR

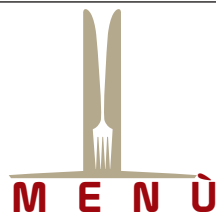
*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121.6369

info@vettadellarocca.it

**via Vetta della Rocca, 5
CAVOUR**

www.vettadellarocca.it



Aperitivo di benvenuto

Battuta di fassone piemontese, pesto di rucola, Castelmagno dorato
Lingua di vitello cotta a bassa temperatura con salse della tradizione
Paté di fegato su subric di patate, alloro e demi giace al tartufo nero

Straccetti di farro con stracotto di coda di bue

Guancia di vitello brasato al nebbiolo, morbido di patate viola
e mais croccante

Semifreddo alla tonda gentile

Acqua - caffè

vini esclusi

Euro 30,00



*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121. 034527

o al **339.6003608**

camiaristorante@gmail.com

**Viale Rimembranza, 5
CAVOUR**

www.ristorantecamia.it



Magatello marinato al sale con rucola e aceto balsamico

Tagliatelle con salciccia, puntarelle e crema di provola affumicata

Fritto misto alla Piemontese

Torta di noci con crema di vaniglia

Caffè

Bevande escluse

Euro 25,00

La nostra RISTORAZIONE



*E' gradita la prenotazione
al numero:*
0121 68256
trattorial47@gmail.com

Via G.Giolitti 47
CAVOUR



Albese con scaglie di grana e sedano
Insalatina di bollito all'aceto balsamico
Flan di funghi con salsa di porri e battuta stufata

Maltagliati con sfilaccio di biancostato e pomodori
Brasato di vitello al "vino vecchio"
con carote e purè

Sorbetto wodka e limone

Acqua, caffè e digestivo

Vini inclusi

Euro 30.00

GLI STUDENTI DELLE ELEMENTARI DI CAVOUR A LEZIONE NEI RISTORANTI CAVOURESI

L'aula si trasforma e diventa un ristorante, e gli studenti diventano piccoli cuochi alla scoperta del mondo del cibo e della gastronomia.

Nell'ambito dell'edizione 2017 di Cavour Carne, i ristoratori del paese danno vita ad una nuova iniziativa, rivolta agli studenti della scuola Primaria di Cavour. Aprono le porte dei loro locali agli studenti, per una lezione "sui generis" sull'alimentazione. Guidati dagli chef e dai titolari dei diversi locali (Al 47, Al Cartoccio, Cà Mia, La Grangia, La Nicchia, Vetta della Rocca), gli alunni esplorano il magico mondo del ristorante, per capire come funziona e come si lavora in cucina, da dove arrivano le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, come si porta la "qualità" a tavola.

Tra un arrosto e un dolce, gli studenti della Primaria potranno cimentarsi in un'esperienza nuova, diversa, che completa un ricco programma di approfondimento sull'alimentazione avviato a scuola nel corso degli ultimi anni.

Per i ristoratori locali, invece è l'occasione di aprire le porte a tanti bambini cavouresi per ribadire i concetti di qualità ed eccellenza che stanno alla base di **"Cavour, città gastronomica"**.