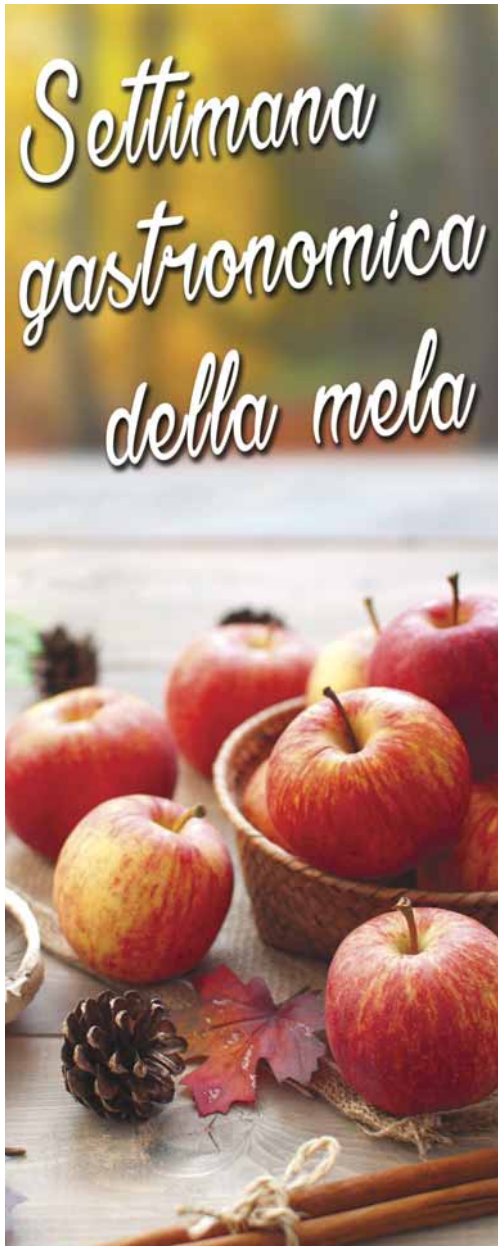


SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA



Locanda "La Posta"

Il nostro benvenuto

Capricciosa di mele ricetta della Locanda

Girello di vitello alla Golden

Flan di mais con fonduta di toma d'alpeggio
e chips di Grigia di Torriana

—
Agnolotti ai tre arrosti con burro alle erbe
e gel di mele Fuji

Vellutata di topinambour,
crostini di pane di montagna e Jonagold

—
Cervo in civet

Frittelle e frittini di mele

—
Le dolci mele

*Vini: Barbera d'Asti DOCG Giovanni Piacenza
Chardonnay DOC Giovanni Piacenza*

Euro 40,00 a persona
vini compresi



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

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "La Nicchia"

Insalatina di lingua di vitello, toma plaisentif, sedano rapa, noci, aceto di mele, mela Renetta

La mela Grigia di Torriana ripiena di porri, cavoli e castagne, su fonduta di toma di Bobbio

Ravioli di zucca, pere martin sec

Orzotto sfumato al sidro, ragù di anatra e mele Magnane

Stinco di maiale al sidro composta di mela Rus Giambun e zenzero

Tarte-tatin di mele Murela

Frittelle di mele

Acqua, caffè, digestivi

Euro 45,00 a persona
vini esclusi

Nella settimana di TUTTOMELE il Ristorante sarà aperto tutti i giorni a pranzo e a cena



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

Trattoria "Al 47"

Aperitivo di benvenuto

Lonzino stagionato, crumble di polenta, emulsione di mela e Granny Smith

Cotechino con crauti alla senape e mela Red Chief

Tarte tatin di porro, speck e mela Annurca con crema al gorgonzola e caramello alla mela

Ravioli "home made" ripieni di fonduta di "fusta" saltati al burro e mela Pink Lady con prosciutto crudo croccante

Spallotto di maiale in casseruola con mela Grigia di Torriana, saute' di cipolla rossa e mela Royal Gala

Semolino al limone e frittelle di mele

Tiramisù alla mela Golden caramellata

Acqua, caffè, digestivo

Euro 35,00 a persona
vini esclusi



Via Giolitti, 47 - CAVOUR
Tel. 0121 68256 - 347 0008144
www.trattoriaal47.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "Vetta della Rocca"

Carpaccio di spada affumicato, pesto di rucola
e gel alla Pink Lady

Girello di vitello rosato in salsa melata

Fagottino gratinato ai porri
su fumante alla Delicious

Gnocchetti di patate e zucca,
Red Chief, Taleggio e amaretti

Pancia di vitello marinata al sidro di mele,
cotta a bassa temperatura

Spicchi di Golden caramellati

Frittura dolce al Calvados

Tronchetto alla Granny Smith,
crumble di meliga e fondente

Caffè e digestivo alla mela verde

*Vini: Passerina "Terra di Chieti" Spinelli
Barbera d'Alba "La Cascina"*

Euro 42,00 a persona



Via Vetta della Rocca, 5 - CAVOUR
Tel. 347.3199165
www.vettadellarocca.it

Ristorante "La Grangia"

Girello di vitello in salsa tonnata e golden

Lonzaola alle erbe e delicious

Insalata piemontese

Cannelloni al forno allo starring

Agnolotti di borragine con glassa di mele

Coppa di maiale agrodolce

Prugne Santa Clara e mela

Frittelle di mela

Dolce nuvola

Salsa di mela

Caffè

vini compresi

Euro 38,00 a persona



Via Cavoretto, 14 - CAVOUR
Tel. 0121.69146

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Insalatina di gallina bianca di Saluzzo
con cedro candito e mela Granny Smith

Carpaccio di vitello marinato alle erbe con aceto
di mele e mele Golden Delicious

Salmone scottato su salsa di porri
e mela Jonagold

Gnocchi di patate al Castelmagno
e cubetti di mela Stark

Guanciale di vitello brasato al Calvados
con purè di mela Cotogna

Strudel di mele con crema alla cannella

Caffè

Euro 38,00 a persona

bevande escluse



Viale Rimembranza, 5 - CAVOUR
Tel. 0121.034527 - 339 6003608
www.ristorantecamia.it

Agriturismo "Nona Cita"

Paté di fegato con marmellata di mele e cannella

Vitello tonnato con julienne di Jonagorette

Insalatina Nona Cita con verdure autunnali
e Pink Lady

Flan di topinambour con bagna cauda
alla Grigia di Torriana

Risotto zucca e salsiccia
con dadolata di Renette

Stinco di maiale al profumo di Runsè
con semolini dolci e mele
caramellate al Calvados

Dolce della casa

Caffè e digestivo

*Vini: Arneis, Az. Agricola Marco Porello
Dolcetto La Matinera, Rocche dei Manzoni
Moscato, Azienda agricola G.D. Vajra*

Euro 35,00 a persona

È gradita la prenotazione



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

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Cascina "Mombello"

Aperitivo della casa, succo limpido di mele
e gnocchetti fritti

Affettati misti con rondelle Royal Gala

Insalatina di Tuttomele

Petali di vitello in salsa tonnata

Tortino di spinaci e spicchi di Runsè
con fonduta di Toma dell'Az. Agr. Valle Infernotto

Risotto Jeromine e speck al profumo di zafferano
dell'Az. Agr. Cascina Pertusius

Stracotto di vitello al sidro di mele
con contorno

Tris di delizie alle mele

Caffè e digestivi

Vini: Dolcetto, Barbera e bianco Gioioisetto

Euro 34,00 a persona
È gradita la prenotazione

Sabato 9 e Domenica 10

Sabato 16 e Domenica 17 novembre a pranzo

*Dal lunedì al venerdì aperto tutti i giorni a pranzo
con il menù degustazione
€ 27.00 tutto compreso*



Via Pinerolo, 173 - CAVOUR
Tel. 0121 6219
www.cascinamombello.it

Az. Agrituristica "Cascina Smiraglia"

Aperitivo di Benvenuto alla mela

Salame campagnolo, lardo al rosmarino
e spicchi di mela Crimson Crisp

Insalatina d'autunno
di sedano rapa con verdure, nocciole
e mela Granny Smith

Tomino fresco del Talucco con il nostro mosto cotto

Frittatine alle erbe verdi
con confettura di mela Golden

Agnolotti del Plin in sugo d'arrosto
e mela Grigia di Torriana

Arista di maiale in salsa di nocciole
profumato alla mela Runsè
con patate al forno

Torta di mele con composta di amaretti
e mela Dalinette

Caffè, digestivo alla mela

Vini: Rosso e Bianco della Rocca di Cavour

Euro 33,00 a persona
Bambini fino a 9 anni Euro 16,00.



Via Barrata, 22 - CAVOUR
Tel. 0121 6663 - 0121 6112

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Agriturismo "Il Frutto Permessò"

Aperitivo di benvenuto con patè di fegato, medaglione di mele Pinova caramellata e pan brioche alle mele

Battuta cruda di Fassone Piemontese bio, insalata di mele Story e cavolo rosso in agrodolce

Tortino di mela Grigia di Torriana e porri con bagna cauda

I tre risi (rosso, nerone, integrale) con fonduta di erborinato e crumble di mele Gold Rush

Arrosto dei nostri Fassone Piemontesi bio al sidro di mele, affettato in tavola con patate di montagna al forno e frittelle di mele Opal

Tarte Tatin di mele Magnana, zabaione di sidro dolce e semifreddo alla cannella

Nostri liquori e distillati di mele e altri frutti

Euro 38,00 a persona
vini esclusi

Aperti sabato 9, domenica 10, venerdì 15, sabato 16, domenica 17 e per gruppi nelle altre giornate di Tuttomele.



Via del Vernè, 16 - BIBIANA
Tel - Fax: 0121 55383 / 0121 559421
www.agriturismofruttopermesso.com

Agriturismo "Bacca Blu"

Aperitivo di benvenuto con bolcicine e analcolico al nostro succo di mele salatini e pizzette

Vitello tonnato

Insalata alla contadina con formaggio cremoso
Suola di Bagnolo, mela verde in cubi, pollo sfumato al balsamico e sedano bianco

Sfogliatina artigianale ripiena di salsiccia sfumata e mele

Flan di peperoni con bagna caöda

Risotto sfumato allo champagne, cream di mele Golden e scottata di crudo croccante mantecato con stracchino

Roast beef con la sua salsa di cottura al pepe verde e mele Pink Lady

Patatine al forno

Il Piatto dei dolci gourmet
Zabaione all'arancia, Bonet al cacao e amaretti
Panna cotta al fior di latte
Sorbetto alla mela verde, Frittelle di mele

Caffè, digestivi artigianali

Vino rosso Barbera e bianco mosso

Euro 35,00 a persona
su prenotazione



Strada Rivà, 31 - BRICHERASIO
Tel. 351 776 5843 - 0121 928069 - 598647
www.baccablu.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Agriturismo "Il viale delle mele"

Aperitivo di benvenuto con:
Prosecco o succo di mele da agricoltura biologica
Farinata con lardo

Frittelle di mela

Roast Beef con scaglie di parmigiano

Flan di zucchine con bagna caöda

Tortellini in brodo

Risotto alle mele

Bollito misto con salsa rossa alla piemontese,
bagnetto verde, salsa alle mele
Contorno con pure' di patate e spinaci

Mela vestita

Zabaione caldo

Liquore alle mele

Vini compresi da Az. Agr. Cerrato
(Castellinaldo d'Alba)

Dolcetto, Barbera, Bonarda, Arneis

Euro 39,00 a persona
su prenotazione



Via del Vescovo, 38 - BIBIANA
Tel. 0121 1092296 - 338 8070869 - 335 5897852
corraloredana@gmail.com