



## Locanda "La Posta"

Tartare di salmone al lime e Ambrosia  
 Patè di fagianella in gelatina al Calvados  
 Insalata di mele della Locanda  
 Sformatino di polenta con ragù di salsiccia  
 e sfoglia di Golden

Agnolotti di brasato al sidro di mele  
 Vellutata di zucca e Starking con crostini di pane  
 di campagna alle mele

### A SCELTA

Gran bollito con rafano e mostarda di mele  
 Bocconcini di cervo

Frittini e frittelle di mele

Dolce alle mele  
 Caffè

### A SCELTA VINI

Barbera d'Asti  
 Gavi Le Marne di Michele Chiarlo

**Euro 35 a persona**

vini compresi



Via dei Fossi, 4 - CAVOUR  
 Tel.0121.69989 - Fax 0121.69790  
[www.locandalaposta.it](http://www.locandalaposta.it)

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "La Grangia"

Girello tonnato alla Delicious  
 Carpaccio di bue profumato al Barolo,  
 melograno e Golden  
 Tondino di mais con fonduta e Granny Smith

Cannelloni profumati alla Jonagold  
 Agnolotti di borragine e Royal Gala

Coppa di maiale agrodolce e mela verde  
 Sauté di patate e mela

Torta di mela e amaretti  
 Frittelle di mele

Caffè

Vini: Arneis  
 Barbona di Cognazzo

**Euro 35 a persona**  
*Gradita la prenotazione*



Via Cavoretto, 14 - CAVOUR  
 Tel. 0121.69146  
[www.ristorantelagrangia.it](http://www.ristorantelagrangia.it)

### Ristorante "Vetta della Rocca"

Salmone marinato al sale rosa e barbabietola rossa  
 con Julienne di "Pink Lady"

Mousse di faraona e "Floriana" al Marsala  
 su costone di pane nero e melograno

Girello di vitello rosato a bassa temperatura  
 in salsa melata

Bauletto croccante ripieno di porri e speck,  
 fumante alla "Delicious"

Carnaroli alle erbe aromatiche  
 mantecato al "Runsè"

Ravioli zucca e "Royal Gala",  
 Toma di Martiniana e amaretti

Spalotto di maialino al forno glassato  
 alla "Grigia di Torriana" e weizenbier

Spicchi di "Golden" caramellati

Frittura dolce al Calvados

Strudel alla "Renetta" profumato alla cannella  
 con crema alla vaniglia e mirtilli rossi

Frittelle di mele

Vini: Soave Classico "San Michele" AZ. Agr. Cà Rugate  
 Barbera d'Alba "Mommiano" AZ. Agr. Marco Porello

Caffè e digestivo alla mela verde

**Euro 35 a persona**



Via Vetta della Rocca, 5 - CAVOUR  
 Tel. e Fax 0121.6369  
[www.vettadellarocca.it](http://www.vettadellarocca.it)

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "La Nicchia"

Mela Grigia ripiena di anatra  
e della sua mela

Strudel vegetariano autunnale  
e Mela Magnana

Gnocchi di farina di castagne e zucca,  
crema di Mele Murela e rafano

Risotto al plaisentif e sidro

Costinette di maiale marinate al sidro,  
cotte a bassa temperatura, salsa al rafano  
Puré di mela Runse

Crespella di farina integrale, mele Gamba fina,  
Salsa al Calvados

Frittelle di antiche mele

**Euro 35 a persona**

Nella settimana di TUTTOMELE  
aperti tutti giorni pranzo e cena  
Gradita prenotazione  
Domenica inizio ore 12.00 e ore 14.00



Via Roma, 9 - CAVOUR  
Tel. e Fax 0121.600821  
[www.lanicchia.net](http://www.lanicchia.net)

### Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Tonno affumicato al limone e mele Smith  
aromatizzato al peperoncino

Rondò di coniglio con salsiccia al finocchietto  
con mela Stark all'aceto di mela e rucola

Tortino di formaggio con cuore di mela Renetta  
e petali di pecorino

Gnocchi di patate con castagne  
e mela Golden

Stinco di maialino arrosto cotto al sidro di mele  
con Grigia di Torriana al forno

Torta di mele alla cannella e arancia candita  
con crema chantilly

Caffè e distillato di mela verde.

**Euro 35 a persona  
bevande escluse**



Via Rimembranza, 5 - CAVOUR  
Tel. 0121.034527  
[www.ristorantecamia.it](http://www.ristorantecamia.it)

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "Al Cartoccio"

**Componi il tuo menù  
tra le seguenti proposte:**

Battuta al coltello con sedano e scaglie

Terrina di gorgonzola  
mascorpone e mele

Tagliolini al ragù di salsiccia di vitello

Gnocchi al Castelmagno e mele

Arrosto della vena mele e cannella  
con patate al forno e carote

Tortino di mele

**Questi piatti saranno presenti  
Domenica 10 e 17 novembre a pranzo.**

**Servizio pizzeria garantito.**

*Gradita la prenotazione*

### Trattoria "Al 47 da Ricky"

Aperitivo di benvenuto

Prosciutto crudo, radicchio, Brie, noci,  
salsa alla senape e mela Golden.

Éclair ripieno di Seirass della Val Pellice,  
miele di castagno, salsa di cipolla rossa  
e mela Annurca

Umido di salsiccia e mela Pink Lady

Risotto alla barbabietola  
mantecato con gorgonzola e mela verde

Coppa di maiale in casseruola  
e salsa di mela Grigia di Torriana  
con contorno e frittelle di mele

Tiramisù alle mele caramellate

Vini: "CANTINE POVERO"

Acqua e caffè

**Euro 34 a persona**



Via Pinerolo, 10 - CAVOUR  
Tel. 0121.69265 - 360.204830  
[www.alcartocciodue.it](http://www.alcartocciodue.it)



Via G. Giolitti, 47 - Cavour  
Tel. 0121.68256  
[www.trattoriaal47.it](http://www.trattoriaal47.it)

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Agriturismo "Nona Cita"

Spumone di faraona  
con confettura di mele e cannella

Losanghine di fassone piemontese  
con sedano, grana e Jonagold Red

Insalatina di sedano rapa, noci,  
formaggio e Pink Lady

Flan di topinambur con Bagna Caoda  
e brunoise di Granny Smith

Carnaroli ai tre formaggi e Jonagold

Cervo al civet con Grigia di Torriana  
Frittura dolce  
Mele sauté

Dolce della casa

Frittelle  
Caffè e digestivo

Vini: Arneis "Porello"  
La Matinera "Podere Rocche dei Manzoni"  
Moscato "Cantine Bava"

**Euro 30 a persona**

*È gradita la prenotazione*



Via Pinerolo, 185 - CAVOUR  
Tel. 0121.6232 - 331.3973212  
[www.nonacita.it](http://www.nonacita.it)

### Trattoria "L'Atelier del gusto"

Aperitivo di benvenuto a base di sidro di mele

Albese condita con olio Evo, sale aromatizzato,  
pepe, limone e scaglie di mele verdi

Renette ripiene di prosciutto aromatizzate all'aceto  
balsamico

Insalata di mele con ravanelli, pistacchi tostati  
su losette di Bagnolo alla nocciola  
con confettura di mele

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con mele e speck

Tagliatelle al farro con mele e cacio

Lonza al forno con mele e castagne

Tagliatelle di crepes con marmellata di mele  
e zucchero a velo

Acqua, 1 calice di vino, Caffè

**Euro 35 a persona**

Vi aspettiamo sia a pranzo che a cena  
dal 9 al 17 novembre



Via Andrea Borgia, 9 - BAGNOLO PIEMONTE  
Cell. 324 0576429  
[www.trattorialatelierdelgusto.it](http://www.trattorialatelierdelgusto.it)