

RISTORANTI /AGRITURISMI di CAVOUR E DINTORNI CON MENÙ A BASE DI MELE dal 7 al 15 NOVEMBRE 2020

Segnaliamo i Ristoranti/Agriturismi che dal 7 al 15 novembre **pur in assenza della manifestazione Tuttomele™ 2020** prepareranno il tradizionale Menù a base di mele, come nel corso della "Settimana gastronomica della mela" degli scorsi anni.

Considerata la particolare situazione derivante dall'emergenza COVID, è indispensabile contattare PREVENTIVAMENTE il Ristorante per la conferma dell'effettiva disponibilità, la prenotazione dei posti, e l'osservanza delle norme in vigore in quel momento.



Cascina "Mombello"

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

Affettati misti con rondelle di mele Royal Gala

Roselline di tacchino e julienne di mele Fuji

Insalatina Tuttomele

Tortino di peperoni con bagna càdda e spicchi di mele Ronzè

Gnocchetti di patate al burro, salvia e mele Golden

Stracotto di vitello al sidro di mele con contorno

Frittelle di mele e crema golosa Renetta

Caffè

Digestivo alle mele

Euro 28 a persona

Vini: Dolcetto, Barbera e bianco Gioioisetto

È gradita la prenotazione

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

Ristorante "La Grangia"

Girello in salsa tonnata e Golden

Lonzaola alle erbe di Provenza e Delicious

Insalata russa alla Starking

Tondino di mais con fonduta e mele

Cannelloni alla Jona Gold

Agnolotti di ricotta e borragine con demi glace alla mela

Capocollo alle noci e Starking
Sautè di patate e julienne di mela

Dolce nuvola e glassa di mela
Frittelle di mele

Caffè

Euro 35 a persona

Vini: Arneis, Dolcetto, Bonarda

È gradita la prenotazione

Via Cavoretto, 14 - CAVOUR
tel 0121. 69146
www.ristorantelagrangia.it

Trattoria "Al 47 da Ricky"

Aperitivo di benvenuto

Battuta di Fassone con sedano,
mele Granny Smith e crema d'uova

Zuppetta di cipolla rossa e mela Pink Lady
con bocconcini croccanti di brie al pepe nero

Sformato di merluzzo al Calvados,
mela Red Chief e chips di guanciale

Ravioli di salsiccia e mele, riduzione di Marsala
e crumble di pasta di meliga salata

Rollè di capocollo farcito con frutta secca,
salsa di Grigia di Torriana e Sautè di mela e cipolla

Torta di nocciole e mela Golden con crema vanigliata

Acqua, vini, caffè, digestivo

Euro 35 a persona

È obbligatoria la prenotazione

Via G.Giolitti, 47 - CAVOUR
Tel. 0121.68256
www.trattoriaal47.it

Trattoria "L'Atelier del gusto"

Aperitivo di benvenuto

Tartare di vitello e mele

Frittelle di pan pizza salate con mele e pecorino

Tagliolini all'uovo con salsa di noci e mele

Arrosto di lonza con stufato di mele
Insalata con sedano, noci, olive, toma e mele

Torta di mele caramellate con gelato alla mela

acqua, 1 calice di vino, caffè

Euro 35 a persona

È gradita la prenotazione

Via Andrea Borgia, 9 - BAGNOLO PIEMONTE
Cell. 324 0576429
www.trattorialatelierdelgusto.it

Cascina "Smiraglia"

Aperitivo di benvenuto alla Mela

Salame campagnolo, lardo al rosmarino
e spicchi di mela Crimson Crisp con
mousse di formaggio e noci

Carpaccio di carne all'Albese con rucola,
Grana e Mele Dalinette

Tomino fresco del Talucco
con confettura di mele Golden

Insalatina Smiraglia di sedano rapa e nocciole
con mele Mondial Gala

Agnolotti caserecci al ragù

Capocollo di maiale rivestito da pasta del pane,
cotto in forno a legna con patate al forno

Torta di Mele e flan di mele e amaretti
Caffè, digestivo alla mela.

Euro 28 a persona

Vini: Rosso e Bianco della Rocca

È gradita la prenotazione

Via Barrata, 22 - CAVOUR (TO) - tel. 0121.6663 - 0121.6112 - www.agriturismocascinasmiraglia.com

Azienda agricola e Agriturismo "Nona Cita"

Patè di fegato con marmellata di mele e cannella
Vitello tonnato con dadolata di Pink Lady
Insalatina Nona Cita con julienne di Granny Smith
Millefoglie salata con speck, fontina e Janogorette

Carnaroli con zucca e Red Lov
mantecato al Raschera

Spezzatino in umido al profumo
di Grigia di Torriana con frittura dolce
e sauté di mele caramellate

Dolce della casa

Frittelle di mele

Caffè e digestivo

Euro 30 a persona

Vini: Dolcetto d'Alba D.O.C. La matinera,
Podere Rocche dei Manzoni,
Favorita delle langhe, Az. Agricola Marco Porello,
Moscato, Az. Agricola Marco Porello

È gradita la prenotazione

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

Locanda "La Posta"

Capricciosa di Mele Golden, Sedano, Melograno e Noci
Girello con Salsa al Rafano e Mela Grigia di Torriana
Sformato di Cardi, Acciughe e Granny Smith

Agnolotti di Topinabour, Mele e Nocciole

Vellutata di Castagne, Pancetta croccante,
Crostini di Pane di Montagna e Mela Jonagold

Secondo a scelta tra:

Bolliti Misti con Salsa Senapata e Mostarda
Cervo al Vino Bianco

Frittini e Frittelle di Mele
Boccon soffice di Mela Renetta
Gelato alla Vaniglia Bourbon

Caffè

Euro 38 a persona

Vini: Barbera d'Asti DOC, Michele Chiarlo
Gavi DOCG, "Palas", Michele Chiarlo

È gradita la prenotazione

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

Ristorante "Al Cartoccio"

Componi il tuo menù tra le seguenti proposte:

- Battuta di fassone con tartare di mele e zenzero
- Strudel di speck, gorgo e mele
- Tagliatelle al ragù di salsiccia di vitello,
curry e mele
- Gnocchi al Castelmagno e mele
- Scaloppine di pollo al Marsala
con mele e cannella
- Filetto di orata con purea di mele,
lime e pepe rosa
- Tortino di mele

È gradita la prenotazione

Via Pinerolo, 10 - CAVOUR
Tel. 0121.69265 - 360.204830
www.alcartocciodue.it

Ristorante "La Nicchia"

Mela Grigia di Torriana ripiena di salsiccia e rape

Fagottino vegetariano con verdure autunnali
mela Runsè, fonduta di Montegranero

Gnocchi di farina di mele antiche e patate,
ragù di anatra e mela Dominici

Risotto Carnaroli, sidro di mele,
crema di Plaisentif e tartufo nero

Guanciotto di maiale marinato al Sidro,
puree di mela Murela

Sformato di mela Grigia di Torriana
e cacao Caffarel, frittelle di mela Magnana

Acqua, caffè

Euro 35 a persona

È gradita la prenotazione

Via Roma, 9 - CAVOUR (TO)
Tel. 0121 600 821
www.lanicchia.net

Ristorante "Ca' Mia"

Flûte di prosecco di benvenuto

Insalatina di gallina con cedro candito e mele Stark

Carpaccio di vitello sotto sale con rucola e mele

Smith Aspic di salmone con porri scottati
in gelatina di mela Runsè

Maltagliati di grano saraceno con verza stufata
toma di Bra e mele Golden

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

Tortina di mele con crema aromatizzata al Rhum

Acqua, caffè, distillato alla mela verde.

Euro 35 a persona

È gradita la prenotazione

Via Rimembranza, 5 - CAVOUR
Tel. 0121 034527
www.ristorantecamia.it

Ristorante "Vetta della Rocca"

Gamberi, confettura di mango e "Granny Smith"

Girello di vitello rosato a bassa temperatura
in salsa melata

Fagottino ai funghi porcini su fumante
alla "Delicious"

Risotto alle erbe aromatiche
mantecato al "Runzè"

Gnocchetti di patate, crema ai porri,
speck croccante e "Grigia di Torriana"

Faraona farcita alla "Magnana"
prugne e castagne

Spicchi di golden caramellati

Frittura dolce al Calvados

Strudel alla "Renetta" aromatizzato alla cannella
e crema alla vaniglia

Frittelle di mele

Caffè e digestivo alla mela verde

Euro 35 a persona

Vini: Langhe Favorita " Onorata ", Angelo Negro
Barbera d'Alba "Dina", Angelo Negro

È gradita la prenotazione

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