

# Settimana gastronomica della mela



## Locanda "La Posta"

Entrée di Benvenuto con  
Lardo e spuma di ricotta alle mele Cotogne

Capricciosa di mele

Petto di tacchino rosato in salsa Golden

Sformato di porri e Grigia di Torriana  
con fonduta di Montegrano

Agnolotti tradizionali di stufato al Calvados  
in salsa di mele

Vellutata di Zucca e Gamba Fina

A SCELTA TRA:

Bollito misto piemontese

Capocollo di maiale alla birra e Granny Smith

Frittini e frittelle di mele

Le dolci mele

**Euro 40 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 Nicchia"

Petto di anatra scaloppata al Calvados,  
mela Grigia di Torriana caramellata,  
perle di aceto balsamico di mele

Strudel vegetariano autunnale e mela Magnana

Gnocchi di farina di mele antiche e patate,  
ragù di cinghiale

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

Costinette di maiale marinate al sidro,  
cotte a bassa temperatura, salsa al rafano,  
puree di mela Runzè

Pum Pien (mela Grigia di Torriana ripiena),  
frittelle di mela Magnana

Acqua, caffè

**Euro 39 a persona**

*Nella settimana di TUTTOMELE  
aperti tutti giorni pranzo e cena.*

### Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Finissima di Fassone con mela Pink Lady essiccata  
e aceto di mele

Insalatina di gallinella con cedro candito  
e mela Smith

Sformatino di mele Renette e mais rosso  
con crema di gorgonzola dolce

Maltagliati di grano saraceno  
con crema di porri e mele Runzè

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

Torta di mele alla cannella e arancia  
con crema chantilly

Caffè e distillato di mela verde

**Euro 35 a persona**

*vini esclusi*



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



Via Rimembranza, 5 - CAVOUR  
Tel. 0121.034527  
www.ristorantecamia.it

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "Al Cartoccio"

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

Battuta di fassone con sedano e scaglie di grana

Salmone marinato al timo  
con purea di mele e zenzero

Tagliolini al ragù

Gnocchi gorgo e mele

Bocconcini di capocollo  
marsala, mele e cannella

Milanese di pollo

Tortino di mele

**Questi piatti saranno presenti  
Domenica 7 e 14 novembre a pranzo.**

**Servizio pizzeria garantito.**

*Gradita la prenotazione*

### Trattoria "Al 47 da Ricky"

Aperitivo di benvenuto con succo di mela

Insalatina "al 47" con mela Granny Smith

Tarte tatin di mela Red Delicious e cipolla rossa  
caramellata con fonduta di taleggio

Sformato di cotichino e cavolo  
con salsa di mela Annurca

Maltagliati speck, toma di capra, miele  
e mela Pink Lady

Muscolotto di maiale in casseruola  
con salsa di mela Grigia di Torriana,  
semolini fritti e spinaci

Tiramisù alle mele Golden Delicious

Acqua, vini, caffè,  
digestivo alle mele

**Euro 35 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"

Battuta di fassone con scaglie di grana  
e Grammy Smith

Spumone di faraona  
con marmellata di mele e cannella

Insalatina Nona Cita con Pink Lady e nocciole

Flan di topinambour con bagna caöda  
e dadolata di Renetta

Carnaroli alla zucca con salsiccia, taleggio  
e Jonagorette

Spezzatino di vitello al profumo di Calvados  
e Grigia di Torriana con sauté di mele caramellate  
e semolini dolci

Dolce della casa

Frittelle di mele

Caffé e digestivo

*Vini: Favorita, Az. Agricola Marco Porello  
Dolcetto La Matinera, Podere Rocche dei Manzoni  
Moscato d'Asti, Az. Agricola Marco Porello*

**Euro 30 a persona**

*È gradita la prenotazione*

### Osteria "Nonno Mario"

Tartare di Ricciola  
con crema di mela Starking,  
lime e peperoncino

Roast Beef di Fassone con mele Granny Smith  
e borretane stufate

Fagottino di gorgonzola e noci  
su vellutata di mela Renetta

Tagliolini alle mele Golden  
e salsiccia di Brà

Guancia di Maiale brasata alle 3 mele

Crumble al cioccolato e mela Golden

Vini, acqua e caffè

**Euro 38 a persona**

*È obbligatoria la prenotazione*



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



Via Martiri della Libertà, 41 - OSASCO  
Tel. 346.6196976  
www.osterianonnomario.it

## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Cascina "Mombello"

Aperitivo della casa, succo limpido di mele  
e gnocchetti fritti

Affettati misti con rondelle Royal Gala

Petali di tacchinella e julienne di Fuji

Insalatina di Tuttomele

Crostino di polenta, spicchi di Runsè  
e peperone con bagna caoda

Risotto alla boscaiola

Chicche di patate al burro, salvia e Golden

Stracotto di vitello al sidro di mele con contorno

Frittelle di mele e crema golosa Renetta

Caffè  
Digestivi alle mele

Vini: Dolcetto, Barbera e bianco Gioioisetto

**Euro 30 a persona**

Tutti i giorni a pranzo, il sabato anche a cena.

È gradita la prenotazione

Dal lunedì al venerdì menu di lavoro a 10 €



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

### Cascina "Smiraglia"

Aperitivo di benvenuto alle mele

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

Insalatina fantasia di mele Mondial Gala

Tomino fresco del Talucco  
con confettura di mele Golden

Tortino di sfoglia e spinaci  
con fonduta di Toma e mele

Agnolotti caserecci al ragù

La nostra "Coppa in Crosta": capocollo di maiale  
cotto in forno a legna con patate al forno

Il bis di dolci alle mele

Caffè  
digestivo alla mela

Vini: Rosso e Bianco della Rocca di Cavour

**Euro 28 a persona**



Via Barrata, 22 - CAVOUR  
Tel. 0121 6663 - 0121 6112  
www.agriturismocascinasmiraglia.com