

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

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 cotechino e cavolo
con salsa di mela Annurca

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

Muscoletto 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



Via G. Giolitti, 47 - Cavour
Tel. 0121.68256
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