

Il gusto vi aspetta a Cavour

Bollito, fritto misto, bagna cauda, carne cruda, agnolotti e grissini, frittelle di mele, cavouresi e colombe: dal salato al dolce, ristoranti, gastronomie, pasticcerie di Cavour offrono un'ampia scelta per il sofisticato palato dei gourmet ma anche per i palati più semplici.

La genuinità delle materie prime, la tradizione ormai secolare, il lavoro artigianale conferiscono ai nostri prodotti quel sapore antico che li rende unici ed inimitabili.

La diversificata gamma di prodotti ed offerte culinarie rende accessibile a tutti la loro degustazione.

CAVOUR CARNE, come TUTTOMELE e le altre manifestazioni sono l'occasione speciale per conoscerli e gustarli o per ritornare ancora una volta ad assaporarli.



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 600 821
info@lanicchia.net

Via Roma, 9
CAVOUR

www.lanicchia.net



Piccolo stuzzichino con salsiccia di vitello, bue affumicato

Battuta al coltello, tuorlo fritto, lingua croccante,
emulsione di prezzemolo

Animelle di vitello, punte di asparagi, gocce di Cevrin di Coazze

Trippa di vitello, crema di fagioli di Pigna
Agnolotti alla piemontese

Biancostato di Fassone Piemontese all'agro di mele

Dolce misto della Nicchia

Acqua, caffè, piccola pasticceria

Euro 42.00 vini esclusi

Da giovedì 21 aprile a lunedì 25 aprile pranzo e cena



*È gradita la prenotazione
al numero:*

347 3199165

info@vettadellarocca.it

**via Vetta della Rocca, 5
CAVOUR**

www.vettadellarocca.it



Benvenuto della cucina

Battuta di Fassone piemontese con gelato al Parmigiano

Bocconcini di lingua cotti a bassa temperatura,
bagnetto verde, mostarda di fichi

Ravioli del plin ripieni ai tre arrosti e borragine con il suo brodo

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo e gemme di quercia
con cremoso di patate e cipolle rosse in agro

Consistenze di caffè

Acqua, Caffè

Euro 37.00



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 68256 - 347 0008144

trattoriaal47@gmail.com

**Via G. Giolitti 47
CAVOUR**

www.trattoriaal47.it



Aperitivo di benvenuto

Testina marinata al Barbera con cipolla rossa stufata
e vinaigrette all'aceto balsamico

Battuta di Fassone con scaglie di grana

Trippa patate e piselli in umido

Lasagne al ragù bianco e asparagi

Cubi croccanti di Scamone
con crema di patata viola e carote alle erbe

Torta pesche e amaretto

Acqua, vini "Cantina Povero"

Caffè, Digestivo

Euro 35.00



È gradita la prenotazione
al numero:
0121.69146

**Via Cavoretto, 14
CAVOUR**



MENÙ

Girello tonnato
Lonzaola alle erbe
Sfogliatine alla duchessa
Cannelloni al forno
Agnolotti di borragine al sugo d'arrostato
Coppa di maiale all'agrodolce
Patatine al forno
Panna cotta con salsina di fragole
Caffè
Vino: Arneis, Barbon, Dolcetto

Euro 35.00



*Locanda
La Posta®*

È gradita la prenotazione
al numero:
0121.69989
posta@locandalaposta.it

**Via dei Fossi, 4
CAVOUR**

www.locandalaposta.it



MENÙ

Battuta di vitello di Fassone con le sue salse
Insalata di sottofiletto spesso rosato con salsa di rafano
Timballo di salsiccia su vellutata di porri
Ravioli di stracotto di vitello al Nebbiolo nella loro salsa
A SCELTA:
Bolliti misti alla Piemontese
Pancia di vitello farcita alle erbe di Primavera in salsa all'Arbi
Mousse di Gianduja
con biscuit alle mandorle e gelato al latte di cocco
Caffè
Vini: Il Pellengo l' Autin, Dolcetto d'Alba DOC Le Rondini

Euro 38.00