



Locanda "La Posta"

Il nostro benvenuto

Capricciosa di mele

Galantina di faraona alle mele Renette di Cavour

Sformato di zucca
con fonduta di toma d'alpeggio e mele Golden

—
Agnolotti di stufato di vitello
nella sua salsa e mele Gamba Fina

Vellutata di topinambour, mele Gala
e pancetta croccante

—
A SCELTA TRA:

Bollito misto piemontese

Cervo in salsa di Calvados e mele caramellate

Frittini e frittelle di mele
Strudel di mele e Sorbetto di mela verde

—
Euro 40 a persona
vini della Cantina del Dogliani compresi



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

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "La Nicchia"

Insalatina di testina di vitello marinata,
cavolo viola, Rus Jambun, emulsione di senape

Mela Grigia di Torriana ripiena di verdure
di stagione, sairas, su crema di porri di Cervere

Orzotto sfumato al sidro di mele, ragù di anatra,
mele Renetta e castagne

Ravioli ripieni di zucca,
accomodati alle mele Runsè, amaretti e cannella

Guanciotto di maiale marinato al sidro, cotto
a bassa temperatura, purea alle mele Murela

Strudel di mele Dominici

Frittelle di mele

Acqua, caffè, digestivi

Euro 42 a persona

bevande escluse



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

Ristorante "Ca' Mia"

Flûte di prosecco di benvenuto

Salmone affumicato con emulsione
di erba cipollina e bastoncini di mela verde

Speck d'anatra con mele Picadilly essiccate
e salsa di arancia

Millefoglie di zucca con scamorza,
mela Fuji e crema di yogurt

Maltagliati di grano saraceno con toma,
verza e mela Golden

Arrosto di capocollo di maiale alle prugne
con grigia di Torriana

Cestino di mela scottata con gelato alla cannella

Caffè e distillato di mela verde

Euro 38 a persona

bevande escluse



Viale Rimembranza, 5 - CAVOUR
Tel. 0121.034527 - Cel. 339 6003608
camiaristorante@gmail.com

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "Al Cartoccio"

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

Vitello tonnato

Insalata russa
e tomino in crosta di nocciole

—————
Gnocchi di patate al Castelmagno

Ravioli di magro al pomodoro

—————
Arrostò di vitello

Tomino al cartoccio con verdure spadellate

—————
Tortino di mele
con crema alla cannella

**Questi piatti saranno presenti
Domenica 6 e 13 novembre a pranzo.
Servizio pizzeria garantito.**

Gradita la prenotazione



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

Agriturismo "Nona Cita"

Involantino di bresaola
ripieno di mousse di formaggio e Mondial Gala

Vitello tonnato di fassone piemontese
con Jonagoret

Insalatina Nona Cita con straccetti di coniglio
cotto al vapore e nocciole e Grammj Smit

Flan di broccoli con bagna cauda e Jona Gold

—————
Tagliatelle della casa con ragù di selvaggina
e Pink Lady

—————
Capocollo cotto al forno a bassa temperatura
alle erbe aromatiche con Grigia di Torriana
Semolino fritto e Mele caramellate

—————
Dolce della casa

Frittelle di mele

Caffè e digestivo

Vini: Favorita di Marco Porello

Barbera cantina Bava

Moscato di Marco Porello

Euro 32 a persona

È gradita la prenotazione



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

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Cascina "Mombello"

Aperitivo della casa, succo limpido di mele
e gnocchetti fritti

Affettati misti con rondelle Royal Gala

Insalatina di Tuttomele

Battuta di Fassone dell'az. agric. Cascina Monache
con coriandoli di Fuji

Tortino di zucca e spicchi di Ronzè
con crema allo zafferano
dell'az. agric. Cascina Pertusiu

Agnolotti al ragù

Stracotto di vitello al forno
aromatizzato al sidro di mele con contorno

Frittelle di Golden e sorbetto alla mela

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 aperto tutti i giorni a pranzo

Menù di lavoro da 11.00 €

Menù degustazione da 22.00 €



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

Cascina "Smiraglia"

Aperitivo di benvenuto alla mela

Manzo affumicato con rucola,
grana e quadratini di mela Crimson Crisp

Insalatina fantasia di sedano rapa
e mele Granny Smith

Tomino fresco del Talucco
con composta di mele Dalinette

Frittatine alle erbette verdi
con confettura di mele Golden

Agnolotti caserecci al sugo d'arrosto
con Grigia di Torriana

La nostra "Coppa in Crosta": capocollo di maiale
ricoperto da pasta del pane, cotto in lenta cottura
in forno a legna, profumato alle mele
con patate al forno

La Torta di Mele

Caffè, digestivi alla mela

Vini: Rosso e Bianco della Rocca di Cavour

Euro 30 a persona

*Siamo aperti a pranzo in settimana e nei weekend,
chiuso il Mercoledì.*

Prenotazioni ai numeri: 0121/6112 - 0121/6663



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