

# 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**

## MENÙ

Piccolo stuzzichino con salsiccia di vitello,  
mini panino di testina marinata e cavolo viola  
Battuta al coltello, tuorlo fritto, crema di parmigiano  
Tris del quinto quarto  
(trippa e fagioli, cervella panata e fritta, fegato confit)

Crema di asparagi, animelle scottate  
Agnolotti alla piemontese

Biancostato di fassone Piemontese all'agro di mele

Dolce misto della Nicchia

Acqua, caffè, piccola pasticceria

*Euro 42.00 vini esclusi*

*Il menu verrà già proposto da giovedì 13 aprile*



*È gradita la prenotazione  
al numero:*

**347 3199165**

**info@vettadellarocca.it**

**via Vetta della Rocca, 5  
CAVOUR**

**www.vettadellarocca.it**



Aperitivo di benvenuto

Battuta di Fassone Piemontese, mostarda di fichi e amaretti

Mousse di fegato, subric di patate e Marsala

Tajarin al cacao, salsiccia di vitello e crema al curry

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo

Duetto al caffè

Acqua, Caffè

*Euro 39.00*



*È gradita la prenotazione  
al numero:*

**0121 68256 - 347 0008144**

**trattoria47@gmail.com**

**Via G. Giolitti 47  
CAVOUR**

**www.trattoriaal47.it**



Aperitivo di benvenuto

Battuta di Fassone con "Bagnèt Verd"

Girello di vitello cotto a bassa temperatura  
con salsa tonnata

Trippa con fagioli in umido

Agnolotti alla Piemontese "fàit ën ca"

Guancia brasata con salsa di frutti rossi e sauté di verdure

Tiramisù alle pesche

Acqua, Caffè, Digestivo

*Euro 35.00*



È gradita la prenotazione  
al numero:  
**0121.69146**

**Via Cavoretto, 14  
CAVOUR**



Girello tonnato  
Carpaccio di bue profumato al Barolo  
Crespelle alla boscaiola  
Cannelloni al forno  
Agnolotti di borragine al demi glace di arrosto  
Coppa di maiale all'agrodolce  
Patatine al forno  
Dolce nuvola al forno  
Caffè  
Vini: Dolcetto, Barbona, Chardonnay  
*Euro 35.00*



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

**Via dei Fossi, 4  
CAVOUR**

**www.locandalaposta.it**



Quenelle di patè di fegato con crostini di pane di montagna  
e lardo al rosmarino  
Battuta di fassone con le sue salse  
Galantina di faraona alla granella di pistacchio  
Raviolo di stracotto di vitello al Nebbiolo nella sua salsa  
A SCELTA:  
Bollito misto alla piemontese con bagnet vert e russ  
Spallotto di maiale alle mele e timo serpillio  
Millefoglie di meringa e fragole  
Caffè  
Vini: Cortese Cantina del Nizza, Barbera d'Asti Piacenza Giovanni  
*Euro 40.00 vini compresi*