

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.



RISTORANTE
VINERIA
"LA NICCHIA"

*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,
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