



Locanda "La Posta"

Il nostro benvenuto

Capricciosa di mele della locanda

Petto di tacchino rosato in salsa
di mela Grigia di Torriana

Polenta bramata con ragù di salsiccia
e sfoglia di Golden

Agnolotti ai tre arrosti con Mele e nocciole

Vellutata di zucca, guanciaie croccante,
crostini di pane di montagna e Jonagold

A SCELTA TRA:

Bollito misto piemontese
con salsa senapata e mostarde

Cinghiale al Sidro

Frittini e frittelle di mele
Le dolci mele

Caffè

Vini: *Barbera d'Asti DOCG Giovanni Piacenza*
Chardonnay DOC Giovanni Piacenza

Euro 40,00 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"

Insalatina di anatra, sedano rapa, noci,
formaggio quartirolo "Arrigoni", mela Renetta

Strudel vegetariano autunnale e mela Magnana,
fonduta di Toma

Gnocchi di farina di castagne e zucca,
crema di mele Murela e rafano

Orzotto mantecato alla gorgonzola
naturale "Arrigoni", pere martin sec

Stinco di maiale al sidro,
composta di Mela Rus Giambun e zenzero

Pum Pien (dal libro ricette perdute)
Mela Grigia ripiena con cacao e amaretti
Frittelle di mele

Acqua, caffè, digestivi

Euro 42,00 a persona
bevande escluse

*Nella settimana di TUTTOMELE il Ristorante
sarà aperto tutti i giorni a pranzo e a cena*



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

Trattoria "Al 47"

Aperitivo di benvenuto con miniburger
alle mele e succo di mela

Battuta di fassone con mela Granny Smith
e Castelmagno D.O.P.

Muffin salato alla mela Golden e speck
con crema di noci

Cotechino con crauti alla senape
e mela Red Delicious

Raviolo di produzione propria
ripieno di salsiccia di Cavour e mela Annurca
con fonduta di gorgonzola

Guancia di maiale alla Grigia di Torriana
con polenta, semolino e frittelle di mele

Semifreddo alla mela Pink Lady caramellata
con cioccolato caldo

Acqua, caffè, digestivo

Euro 35,00 a persona
vini esclusi



Via Giolitti, 47 - CAVOUR
Tel. 0121 68256 - 347 0008144
www.trattoriaal47.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "Al Cartoccio"

Millefoglie al gorgonzola con mela Fuji

Insalata di tacchinella con verdure
e mela Granny Smith con riduzione al balsamico

Battuta di vitello con tuorlo croccante
con mele Renette caramellate

Crostini di pane con brie e speck
e riduzione di mela Golden

Risotto di zucca e fontina con mela Red Delicious

Tagliolino al ragù di salsiccia

Arrosto di maiale cotto a bassa temperatura
con glassa di Grigia di Torriana e prugne

Tortino di mele con crema allo zabaione

Acqua e caffè

Euro 40,00 a persona
vini esclusi

*Solo su prenotazione
domenica 5 e 12 novembre a pranzo*



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

Ristorante "Vetta della Rocca"

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi,
mandorle salate e gel alla "Granny Smith"

Girello di vitello cotto a bassa temperatura
in salsa melata

Flan al Parmigiano 24 mesi su crema
di funghi porcini e "Delicious"

Ravioli del plin ripieni di zucca e "Red Stark",
su fumante al Taleggio e noci

Spallotto di maiale glassato alla birra ambrata
e "Grigia di Torriana"

Spicchi di Golden caramellati

Frittura dolce al Calvados

Strudel di mela "Renetta",
crema alla vaniglia e mirtilli rossi

Caffè e digestivo alla mela verde

*Vini: Verdicchio "Villa Bianchi" Umani Ronchi
Ruchè di Castagnole Monferrato Ferraris*

Euro 42,00 a persona

*Nella settimana di TUTTOMELE il ristorante
sarà aperto tutti i giorni pranzo e cena*



Via Vetta della Rocca, 5 - CAVOUR
Tel. 347.3199165
www.vettadellarocca.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Ristorante "La Grangia"

Lonzaola alle erbe di Provenza
con mela verde

Girello di bovino in salsa tonnata e Stark

Giardinera alla Delicius

Cannelloni al forno alla Golden
Agnolotti di borragine e mela

Coppa di maiale all'agrodolce
e purea di mela Royal Gala

Sautè di patate e mela

Bavarese alla mela verde
Frittelle di mele

Caffè

vini compresi

Euro 35,00 a persona

Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Insalatina di calamaretti con mele Smith
e noci su purè di cannellini

Terrina di cinghiale con mele caramellate
e gelatina di aceto di mele

Strudel salato di mela grigia di Torriana
con salsa di gorgonzola e noci

Gnocchi di patate con castagne
al vapore e mela Golden

Petto d'anatra in salsa di mele
con tortino di carote allo zenzero

Mousse al cioccolato su mele al Calvados

Caffè e distillato di mela verde

Euro 38,00 a persona

bevande escluse



Via Cavoretto, 14 - CAVOUR
Tel. 0121.69146



Viale Rimembranza, 5 - CAVOUR
Tel. 0121.034527 - 339 6003608
www.ristorantecamia.it

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Agriturismo "Nona Cita"

Battuta di fassone con scaglie di grana
e julienne di Jonagorette

Spumone di faraona su velo di Granny Smith
con marmellata ai mirtili di nostra produzione

Insalatina Nona Cita con verdure autunnali
e Pink Lady

Cotechino imprigionato su purea di patate
e Grigia di Torriana

—————
Maltagliati fatti in casa alle noci
con dadolata di Renette

—————
Spezzatino di vitello al profumo di Runsè
accompagnato da semolini dolci
e sauté di mele al Calvadòs

—————
Dolce della casa
Frittelle di mele
Caffè e digestivo

Vini: Langhe Arneis, Az. Agricola Marco Porello

*Dolcetto La Matinera, Podere Rocche
dei Manzoni*

Moscato, Az. Agricola Vajra

Euro 33,00 a persona
Si richiede la prenotazione



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

Cascina "Mombello"

Aperitivo della casa, succo limpido di mele
e gnocchetti fritti

Affettati misti con rondelle Royal Gala

Insalatina di Tuttomele

Petali di tacchinella con coriandoli di Fuji
e melograno

Crostino di mais e spicchi di Runsè
con bagna caöda

—————
Gnocchetti al burro aromatizzato e Golden

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

—————
Bis di delizie alle mele

—————
Caffè
Digestivi alle mele

Vini: Dolcetto, Barbera e bianco Gioioisetto

Euro 32,00 a persona

Sabato 4 e domenica 5

*Sabato 11 e domenica 12 novembre a pranzo
È gradita la prenotazione*

*Dal lunedì al venerdì aperto tutti i giorni a pranzo
con il menù degustazione
€ 25.00 tutto compreso*



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

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Az. Agrituristica "Cascina Smiraglia"

Aperitivo di Benvenuto alle mele

Salame campagnolo, lardo al rosmarino
e spicchi di mela Crimson Crisp

Petali di tacchinella nostrana con rucola
mela Dalinette e aceto di mele

Insalatina di Tuttomele con sedano rapa,
nocciole e mela Granny Smith

Tortino di sfoglia e verdure con fonduta di Toma
del bergè e mela Mondial Gala

Agnolotti caserecci al sugo d'arrosto
con mela Grigia di Torriana

La Coppa in Crosta della Smiraglia profumata
alla mela Runsè, cotta nel forno a legna
con patate al forno

Torta di mele con composta di mela Golden
e amaretti

Caffè, digestivo alla mela

Vini: Rosso e Bianco della Smiraglia

Euro 32,00 a persona

*Siamo aperti anche in settimana
per pranzi di lavoro e pranzi degustazione,
chiuso il mercoledì.*



Via Barrata, 22 - CAVOUR
Tel. 0121 6663 - 0121 6112

Agriturismo "Il Frutto Permessò"

Aperitivo di benvenuto con patè di fegato,
medaglione di mele Pinova caramellata
e pan brioche con farina di mele

Battuta cruda di Fassone Piemontese biologico,
insalata di verdure e mele Story in agrodolce

Tortino di scarola, uvetta, pinoli, crema di Renette

I tre risi (rosso, nerone, integrale) all'erborinato
e crumble di mele Gold Rush secche

Arrosto dei nostri Fassoni Piemontesi
al sidro di mele, patate di montagna al forno

Frittelle di mele Opal

Tarte Tatin di mele Magnana, zabaione di sidro
dolce, semifreddo alla cannella

Nostri liquori e distillati di mele e altra frutta

Euro 35,00 a persona

vini esclusi

*Aperti sabato 4, domenica 5, martedì 7,
venerdì 10, sabato 11, domenica 12*



Via del Vernè, 16 - BIBIANA
Tel - Fax: 0121 55383 / 0121 559421
www.agriturismofruttopermesso.com

SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

Agriturismo "Bacca Blu"

Aperitivo di benvenuto con bollicine
e analcolico al nostro succo di mele
salatini e pizzette

Vitello tonnato

Insalata alla contadina con formaggio cremoso
Suola di Bagnolo, mela verde in cubi, pollo sfumato
al balsamico e sedano bianco

Sfogliatina artigianale ripiena di salsiccia
sfumata e mele

Flan di peperoni con bagna caöda

Risotto sfumato allo champagne,
cream di mele Golden
e scottata di crudo croccante
mantecato con stracchino

Roast beef con la sua salsa di cottura
al pepe verde e mele Pink Lady, castagne

Patatine al forno

Il Piatto dei dolci gourmet
Zabajone all'arancia, bonet al cacao e amaretti
Panna cotta al fior di latte
sorbetto alla mela verde, frittelle di mele

Caffè, digestivi artigianali

Vino rosso Barbera e bianco mosso

Euro 35,00 a persona
su prenotazione



Strada Rivà, 31 - BRICHERASIO
Tel. 351 776 5843 - 0121 928069 - 598647
www.baccablu.it