# SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

## Locanda "La Posta"

Capricciosa di mele, ricetta della Locanda

Gallina bianca, valeriana e Jonagold

Sformato di cardo, salsa delicata all'acciuga
e dadolata di Red Delicious

---

Panzerotti di brasato, burro fuso
e gel di mele Fuji

Zuppa di cipolla dorata, pane di montagna
e mele Golden

---

Stracotto di fassone al Cidro

Mele e frittini di mele

---

Le dolci mele

*Vini: Bianchi e Rossi delle Cantine Genovesio*

**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 testina, mele Granny Smith semicandite con agro di mele e spezie, emulsione al rafano

Strudel di verdure autunnali e mele Rus Giambun, fonduta di Toma Plaisentif

---

Gnocchi di patate e castagne, ragù di selvaggina, mele Magnane

Crema di zucca e mele Dominici, crostini di pane alle mele e cannella

---

Biancostato di vitella piemontese marinato al sidro c.b.t. puree di cavolfiore

---

Mela Grigia di Torriana ripiena con cioccolato e amaretti, frittelle di mele

---

Acqua, caffè, digestivi

**Euro 45,00 a persona**
*vini esclusi*

*Dall'8 al 16 novembre il Ristorante rimane aperto tutti i giorni pranzo e cena*

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

## Trattoria "Al 47"

Aperitivo di benvenuto "ricotta e mele"

Battuta di fassone con mela Granny Smith

Cotechino con verza senape e mela Red Delicius

Flan di radicchio, salsa di gorgonzola, noci e mela Pink Lady

---

Crespella speck e salsiccia alla mela Golden Delicius

---

Coppa di maiale brasata alla mela Grigia di Torriana, saute' di patate e mela Carla al rosmarino

Frittelle di mele e semolini fritti

---

Torta chantilly alle mele

---

Acqua, caffè, digestivo

**Euro 38,00 a persona**
*vini esclusi*

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

# SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

## Ristorante "Vetta della Rocca"

Carpaccio di salmone marinato,
mandorle salate e "Granny Smith"

Nodini di coniglio, olive di Riviera,
pomodori secchi, confettura di "Red Chief"

Souflè di porri su fumante allo zafferano
e "Delicius "

---

Carnaroli alla zucca, Taleggio,
amaretti e "Red Stark "

---

Stinco di vitello stufato alla "Grigia di Torriana"
Frittura dolce al Calvados

Spicchi di Golden caramellati

---

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

---

*Vini: Passerina terre di Chieti igt, Barbera d'Alba*

*Caffè e digestivo alla mela verde*

**Euro 45,00 a persona**

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

## Ristorante "La Grangia"

Girello di bue in salsa tonnata

Lonzaola alle erbe e mela verde

Crespelle di magro alla Jonagold

---

Gnocchetti alla Parigina
con julienne di Delicious

Tortiglioni ai formaggi e mela

---

Coppa di maiale all'agrodolce
mela e prugne
Sautè di patate e mela
Purea di mele

---

Frittelle di mele

---

Panna cotta con mela caramellata

---

Caffè

*vini compresi*

**Euro 38,00 a persona**

**Via Cavoretto, 14 - CAVOUR**
**Tel. 0121.69146**

# SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

## Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Insalatina di calamari radicchio mela Starck
con maionese al sidro

Bocconcini di faraona scottati
su purè di mela grigia di Torriana

Sformatino di mela Renetta e fioretto di mais
con crema di gorgonzola dolce

---

Cavatelli di pasta fresca con cimette di broccoli
mantecati con mela Smith

---

Capocollo di maiala al forno con salsa di mela
Golden e tortino di patate gratinato

---

Strudel di mele con crema chantilly alla cannella

---

Caffè
Distillato alla mela verde

**Euro 40,00 a persona**
*bevande escluse*

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

## Agriturismo "Nona Cita"

Arista di maiale in salsa tonnata
con julienne di Jonagold

Battuta di fassone con scaglie di grana
e Granny Smith

Insalatina Nona Cita con verdure di stagione
e Pink Lady

Crespella gratinata al forno con gorgonzola,
radicchio e Grigia di Torriana

---

Tagliatelle al ragù di cinghiale e Renette

---

Arrosto di vitello al profumo di Runsè
con contorno di semolini dolci e sautée di mele
caramellate al Calvados

---

Dolce della casa

Frittelle di mele

---

Caffé e digestivo

*Vini: Dolcetto "La Matinera",*
*Podere Rocche dei Manzoni*
*Arneis, Az. Agricola Marco Porello*
*Moscato, Az. Agricola G. D. Vajra*

**Euro 37,00 a persona**
*È gradita la prenotazione*
*Aperti tutti i giorni a pranzo e cena*

**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

Lonza all'aceto di mele e julienne di Fuji

Tortino di cavolfiori e spicchi di Rounsè
con bagna cauda

---

Gnocchi alle erbette
al burro aromatizzato e Golden

---

Stracotto di vitello al sidro di mele con contorno

---

Tris di delizie alle mele

---

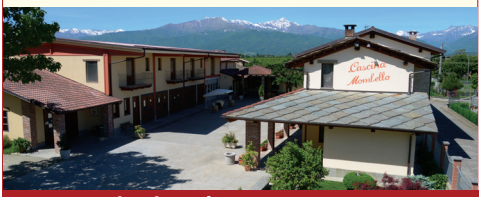
Caffè e digestivi

*Vini: Dolcetto, Barbera e bianco Gioiosetto*

**Euro 35,00 a persona**
*È gradita la prenotazione*

*Sabato 8 e Domenica 9*
*Sabato 15 e Domenica 16 novembre a pranzo*

*Dal lunedì al venerdì aperto tutti i giorni a pranzo*
*con il menù degustazione di Tuttomele*
*€ 28.00 tutto compreso*




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

## Az. Agrituristica "Cascina Smiraglia"

Aperitivo di Benvenuto alla mela

Petali di pollo nostrano con aceto
balsamico e mela Crimson Crisp

Insalata russa a modo nostro con mela Inored Story

Tomino fresco del Talucco con mosto cotto

Tortino di sfoglia e spinaci con fonduta
di Toma Piemontese e mela Golden

---

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

---

La nostra "Coppa in Crosta"
capocollo di maiale profumato alla mela
Dalinette rivestito da pasta del pane,
cotto in forno a legna

Patate al forno

---

I dolci di Tuttomele

---

Caffè, digestivo alla mela.

*Vini: Rosso e Bianco della Rocca di Cavour*

**Euro 35,00 a persona**
bambini fino a 10 anni metà prezzo.

*Siamo aperti a pranzo in settimana*
*con menù degustazione*

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

# SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

## Agriturismo "Il Frutto Permesso"

Aperitivo di benvenuto con patè di fegato
di Fassone Piemontese bio e medaglione di mela
Inogo caramellata

Battuta cruda di Fassone Piemontese bio,
insalata di mele Story e cavolo rosso in agrodolce

Tortino di mela Grigia di Torriana
e porri con bagna cauda

---

Gnocchi di zucca gratinati al forno
con crumble di mele Carla

---

Arrosto dei nostri Fassone Piemontesi bio
al sidro di mele Tradition, affettato in tavola
con patate di montagna al forno
e frittelle di mele Opal

---

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

---

Nostri liquori e distillati di mele e altri frutti

**Euro 39,00 a persona**
*vini esclusi*

*Aperti venerdì 7, sabato 8, domenica 9,*
*venerdì 14, sabato 15, domenica 16.*
*Per gruppi anche nelle altre giornate di Tuttomele.*

**Via del Vernè, 16 - BIBIANA**
**Tel: 0121 55383 / 0121 559421 / 333 4890130**
**www.agriturismofruttopermesso.com**