

1 - ALFIERE BISTROT

Via Cavour 66 – 0141.352347

Barbera Nizza I Cipressi Michele Chiarlo 3€

Crostone alla Monferrina (pomodoro San Marzano e tonno di coniglio) 3€

Agnolotti d'asino burro e salvia 5€

2 - ALTA GASTRONOMIA ASTIGIANA

Via Cavour 57 – 0141.593409

Acciughe al bagnetto verde 3€

Insalata russa alla moda antica 4€

Tris di formaggi freschi di mucca, capra e pecora con miele e cugnà 5€

Torta di nocciole con crema al gianduia 3.5€

Torta soffice di mele 3.5€

Bollicina di Arneis Malvirà 3€

Roero Arneis Malvirà 3€

Barbera d'Asti "la Vespa" Cascina Castlet 2€ Passito da uve stramature Renesium di Malvirà 2,5€

Moscato d'Asti Cascina Castlet 2.5€

3 – ASSOCIAZIONE ASTIGIANI

Via San Martino 2, Angolo Corso Alfieri (di fronte al palazzo Mazzetti)

Cocchi storico ricetta originale del Vermouth di Torino con amaretti Cavalier Vicenzi di Mombaruzzo 3€

4 - ASSOCIAZIONE GIROTAVOLANDO

Via Garetti 57

Agnolotti d'asino della Ditta da Nico e Simo 5€

Tagliatelle con carbonara vegetariana 5€

Panna cotta con riduzione al barbera 3€

Torta di nocciole (senza farina) con panna 3€

Barbera d'Asti Docg e Grignolino d'Asti DOC Cascina Rey 2€

5 – AZ. AGR. BORGO MONCALVO DI ELEGIR PIERLUIGI

LOAZZOLO - 0141.87126

Presso Manfredi mobili Via Balbo 23

Moscato d'Asti DOCG Cento Scalini 2€

Passito di Loazzolo DOC 3€

6-AZ. AGR. SILVIA CASTAGNERO AGLIANO TERME

Presso Galleria dei Mercanti

Barbera d'Asti DOCG Lisandra 2€

Grignolino d'Asti DOCG Gravel 2€

Piemonte Cortese DOC Extra Dry 3.5€

7 - AZ. AGR. TERESINA DI PAOLO CHIUSANO

Fraz. Valleandona 153 AT

Presso Manfredi mobili via Sella 38

Tomino di capra condito con granella e olio di nocciole con crostini di pane 4€

Crema di nocciole con crostini di pane 4€

Degustazione nocciole tostate 2.5€

8 - BAR COCCHI

Piazza Alfieri 64

Tris di spiedini a sorpresa 4€

Altalanga Totocorde Bava 4€

9 -BAR PORTICI ROSSI

Corso Alfieri 201

Carne cruda 5€

Barbera d'Asti di Gatto 4.5€

10 - BECHERI

Via Incisa 9 – 366.1815443

Patata cotta al forno con la buccia, spaccata a metà e mantecata al Raschera 4€

Birra alla spina del birrifico Sagrin 3€

11 - CAFELAIT

Via Roero 8 – 0141.230567

Grissia Monferrina (tipico pane di una volta prodotto a Montemagno) con acciughe al verde 4.5€

Calice di Grignolino Az. Agricola Gatto di Castagnole Monferrato 3€

12 - CAFFE' DEL TEATRO

C.so Alfieri 239

Degustazione a 5€ di salame cotto e crudo e salame d'asino prodotto dall'azienda Agricola Canta Giulia di San Damiano Asti

Con carni allevate di produzione propria

Pane a lievitazione naturale e pane nero integrale

Grappolo d'uva

Vino Barbera d'Asti di Cá De Bole 3€

Vino Bonarda di Cá de Bole 3€

13 - CAFFE' LO SPUNTINO

C.so Alfieri 174 – 348.0551555

Crostatina di pasta frolla (farina bio ,mulino marino) con frutta fresca di stagione 3€

Bicchiere di moscato di Cerruti G.Mario 3€

Caffè specialità Puerto Rico espresso 1.5€

Caffè filtro v/60 2€

14 - CAFFÈ STATUTO

di Carbone Andrea

Piazza Statuto 32 - 334.8509131

Vitello tonnato € 5,00

Frittatine di cipolla e di erbe 3€

Barbera superiore Tre vescovi DOCG Cantina Vinchio Vaglio 3€

Nebbiolo d'Alba DOC Cantina Terre da Vino 3€

Arneis DOCG Cantina Terre da Vino 3€

15 - CAFFETTERIA MAZZETTI

Giardini Alganon (fronte Piazza Roma) – 339.1477539

Insalata di polpo 5€

Torta di nocciole con zabaglione 4€

Crema fredda di cioccolato con meliga 4€

Americano e negroni con vermouth cocchi 5€

Altalanga Cocchi 5€

Grappa di moscato biologica superiore dei f.lli Rovero 4€

Astispumante e brachetto docg 3€

16 - CAMBIOCAVALLO

Via Testa 47 - 0141.351094

Piatto di fritto misto di pesce 5€

Trippa in umido 4€

Langhe bianco DOC 2016 Cantine Malvirà 2€

Langhe rosso 2014 Cantine Malvirà 2€

17 - CASCINA ARIS

Via Balbo 23, presso Manfredi Mobili - 335.6909409

Tagliere di formaggi Cascina Aris con Miele 5€

Focaccia calda con salame cotto del Monferrato e caprino all'erba cipollina 5€

18 - CASCINA POGGIA

Via Gallareto 12 Montegrosso d'Asti – 331.4879931

Presso Panetteria Pasticceria Le delizie di Francesca v. Sella 6

Verticale di Barbera Superiore DOCG annate 2009/2011/2012 3€

Barbera d'Asti 2015 DOCG 2€

Grignolino DOC 2€

19 - CIT MA BON

Via Garetti 29 – 342.9045593

Agnolotti ripieni di radicchio, Raschera e miele diiglio al burro e noci 5€

Tajarin con farina di castagne conditi con salsiccia e funghi 5€

Pere cotte al forno con barbera 3€

Barbera d'Asti Picit, La Montagnetta, Domenico Capello 3€

Spumante brut rose' Insolito La Montagnetta, Domenico Capello 3€

20 - CREMERIA ALFIERI

Piazza Vittorio Alfieri 12

Vitello tonnato 5€

Agnolotti al plin burro e salvia 5€

Muffin al Pistacchio di Bronte su letto di Zabaione freddo 4€

Barbera d'Asti Vinchio e Vaglio 2€

Calice di Moscato Scagliola "Volo di farfalle" 3€

Mojto 6€

Moscow Mule 6€

Gin Tonic Mixability 8€

21- DIAVOLO ROSSO

Piazza San Martino 4

Polpette del Diavolo 4€

Tiramisù 3.5€

Barbera di Bussi Piero 2€

22 - EMILIA CREMERIA PORTICI ROSSI

Corso Alfieri 199

Minuetti

Crema e lampone 2.8€

Pavlova ai frutti di bosco 2.8€

Dulce de leche caramello 2.8€

Zabaione con croccante 2.8€

23 - ENOTECA LA BUTA

Via Giuseppe Incisa 16 - 333.4933160

Carpione all'astigiana (zucchine-uovo-fettina di pollo) 8€

Bicchiere di cortese del Monferrato della Cascina Ruris di Castagnole Monf. 3€

24 – ENOTECA LA CANTINA

Via Gobetti 7

Olin Bauda Moscato Passito DOC San Giovanni 6€

Olin Bauda Moscato d'Asti Centiv" 3€

Dolci tipici piemontesi artigianali di Stefania Durando e Quilico 4€

25 - FAZZONE PASTA FRESCA

Via Quintino Sella 39 presso Manfredi Mobili – 347.8299924

Plin di nocciole Piemonte al profumo di zenzero 5€

Bonet della nonna 2.5€

Bollicine Rainero 3€

Ruchè DOCG Rainero 3€

26 - FERRARIS AGRICOLA DI LUCA FERRARIS

S. P. 14 Località Rivi 7 Castagnole Monferrato AT
Tel 0141.292202
Presso Manfredi mobili Via Sella 38
Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 Clàsic 4€
Malvasia di Casorzo 2016 Dulcis in fundo 3€

27 - FUORILUOGO

Via Govone 15
Bombette 6.5€
Baccalà in umido con cialda di polenta 6.5€
Crêpes dolci 3€
Barbera Cantina Coppo 3.5€
Gavi Cantina Coppo 3.5€

28 - GATTI RANDAGI SPEAKEASY

Via Quintino Sella 41
Gnocchetti sardi alla nuorese 5€
Vino Cannonau Filieri 5€
Vermouth assoluto 5€
Ostriche abbinata al Vermouth 5€
Tiramisù fragole e Champagne 5€

29 - GELATERIA LA VENEXIANA

Piazza Italia 4H
Crema al vin brulé di Ruche' con mele speziate 3.5€
Tris di gusti del territorio da scegliere tra:
Pasta di meliga con zabaione
Amaretto di Mombaruzzo
Bacio di dama
Pere Madernassa al brachetto
Accompagnati da una salsa calda di cioccolato e una crema fredda di zabaione al moscato 4€

30 - GINA LA PIADINA

Via Pietro Gobetti 8 – 0141.1781780
Tagliere dei Tre Crudi di Parma DOP, di Casa Graziano GRAN RISERVA 18 e 24 mesi ed il “30 E LODE” 30 mesi di stagionatura 6.5€
Abbinati a calice di Lambrusco Caprari Bollino Rosso 2.5€

31 - GOLF IL FEUDO D'ASTI

Fraz. Mombarone 160
Ospitato nel cortile di Palazzo dei Leoni
Via Balbo 4
CHEF ALIDA GOTTA, finalista di Master Chef
Udon al curry e verdure croccanti 10€
Extra Brut Deltetto 2011 Azienda Agricola Canale 5€
Timorasso Colli Tortonesi Dertona - Azienda Agricola La Colombera 5€
Grappe Berta: Angelo (Barbera Gialla) Valdavi (Moscato Bianco) con amaretto di Mombaruzzo 3.5€

32 - IL CAVALLINO ALATO "LA TAVERNA DEL CAPITANO"

Di Enzo Scullino
Via Sella 3/1 - 349.3168081
10 arrosticini di ovino spennellati alla pils e patate al forno con abbinamento di birra artigianale media cl 40 14€
carciofina gr.200 (fredda) con abbinamento di birra artigianale media cl 40 10€

33 - IL CAVOLO A MERENDA

Via Garetti 8 – 0141.1720250
Paella mista 6€
Salame al cioccolato 3€
Vini della Cantina Pico Maccario di Mombaruzzo 3€

34 - IL CICHETTO

Via Garetti 1/13 - 0141.320225

Pasta del Blagheur, mezze penne di Gragnano al salmone e Gin Agricolo Blagheur 6€

Crème brûlée al Gin Agricolo Evra al lampone 4€

Metodo classico Suavissimus Rosè Cantine Sant'Agata 5€

Gin Gin Mule 8€

Gin Tonic 7€

35 - IL CONVIVIO

Via G.B. Giuliani 4/6 – 0141.594188

Friciule con lardo sottilissimo 4€

Paté di tonno e patate da passeggio... 3€

Salame dolce al cioccolato 3€

Barbera del Monferrato vivace 2€

36 - LAURA'S RESTAURANT

Al primo piano dell' Hotel Palio

Via Cavour 106 - 0141.34371

Agnolotti al plin al tovagliolo 10€

Calice di Barbera d'Asti Maricca - Cantina Post Dal Vin 3€

37 – LE DELIZIE DI FRANCESCA

Panetteria Pasticceria via Sella 6

Calzone mechado con sfilacci di carne 3€

Torte salate assortite 3€

Torta nel bicchiere vari gusti 3.5€

Torta di nocciole con crema zabaglione 4€

38 - L'OSTERIA DEL GAT RUSTI

Via Bonzanigo 46

con mostra delle opere di Sergio Brumana nel cortile

Tris di bruschette 5€

Peperoni con la bagna cauda 5€

Vini Cantina Maccagno di Canale 2€

9 - MACELLERIA CICCIO E ANTICA DROGHERIA

Via Alberti 2 e 5

Battuta al coltello di fassone piemontese 5€

Salsiccia cruda con lingue di suocera di Mario Fongo 5€

Vino /cremant de bour gogne /brut Veuve-Ambal rose 6€

Torta di nocciole senza farina di relanghe ricetta di Enrico Crippa senza glutine 5€

Lingotto di cioccolato 5€

Moscato di Asti prod vignaioli di S. Stefano 4€

40 - MACELLERIA PIEMONTE CARNI

Via Cavour 61 – 0141.595085

Vitello tonnato 5€

Carne cruda all'Astigiana 5€

Roero arneis Cantine Massucco 2€

Nebbiolo d'Alba Cantine Massucco 2€

41 - MERCATO66

Via XX Settembre 66 – 338.9937171

Cono di fritto misto alla piemontese 7.5€

Bonnet al torroncino di Barbero e coulis di pesche 3.5€

Barbera Bricco Meli Cantine Goggiano 2€

42 – NOVECENTO

Via Ospedale 14

Carne cruda Macelleria Caffa 6€

Piatto con i prodotti di L'alveare che dice sì di Asti (formaggi e salumi) 8€

Clems bollicina Guasti Clemente 5€

Barbera Boschetto vecchio Guasti Clemente 6€

Roero Arneis Guasti Clemente 5€

43 - OGNI RICCIO UN CAPRICCIO PARRUCCHIERE

Via Balbo 6 - 3273544952

Dolci delizie marocchine con tè alla menta 4€

44 - PANETTERIA GIORGIO IL FORNAIO

Via Garetti 22 (lato forno)

Frittelle con salame cotto/lardo 4€

Cannoli allo zabaione/cioccolato 2.5€

Ruchè 3€

Moscato 2.5€

45-PECCATI DI GOLA, PIZZERIA BAR RISTORANTE Gastronomia presso Galleria dei Mercanti

C.so Generale Volpini 222 Isola d'Asti T 0141.958428 cell. 339.6009620

Tris antipasti: frittatina d'erbette, insalata russa, Vitello tonnato 4€

46 - POMPA MAGNA

Via Aliberti 65 – 0141.324402

Cous cous di pesce 6€

Bruschetta pomodoro & basilico 3€

Tarte tatin con gelato alla vaniglia 4€

Cantina Adriano Marco & Vittorio,

"Dudes" vino spumante brut rosato 2.5€

"Ardi" vino bianco aromatico 2.5€

Moscato d'Asti 2.5€

47 - PRIMIS

Via Ospedale 17

Spaghetti con le sarde, uvetta e pinoli 6€

Penne alla Amatriciana 6€

Bavarese allo yogurt e gelato con gelatina di mango 5€

Selezione vini cantina Coppo 4€

48 - SCUOLA GOURMET : La scuola di cucina di Asti

Via Ranco 16 (Angolo Via Garetti)

0141 218789 www.Scuolagourmet.com

Chili di carne fassona con cannellini e chips croccanti di mais 5€

Montebruna : Barbera d'Asti DOCG Cantine Braida Rocchetta Tanaro 5€

Con l'acquisto chili & vino insieme, verrà incluso buono sconto di 5€ da utilizzare per tutti i corsi o lezioni della scuola

49 – SLOW COCKTAIL - CORRADO CAMERANO

Presso Manfredi Mobili via Balbo 23

Cocktail Hugo 4€

Bruschetta al pomodoro 2€

50 - SUC-COSO NON LATTERIA

Via Balbo 29

Cannellone crudista di bietole e noci con passata di pomodori secchi e besciamella di anacardi. Servito tiepido 5€

Tartufo raw al cacao con copertura sesamo e sale 3€

- Succo detox uva bianca e gelsomino 4€

51- THE VINTAGE CARAVAN

Piazza Roma

Assaggini

Salamino

Bocconcini di merluzzo fritto

Crostino di pane, burro di malga, tartufo nero 5€ cad.

I vini NATURALI della

Azienda Agricola Laiolo Reginin

Cortese Alto Monferrato ChiCaVota

Barbera d'Asti la Mora

Freisa d'Asti SetFii

Grignolino D'asti l'Intruso

4€ cad.

Spumante metodo classico brut 36 mesi

Rosso di Barbera lo stravagante 6€