|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DATA** | **RISTORANTI E PASTICCERIE** | **MENU’** |
| Venerdì 7 | Rist. IL CASCINALE NUOVO  Pasticceria IL BISCOTTO di ODDENINO EMANUELA  VINI | La Razza Piemontese in tre declinazioni e agnolotti gobbi  Pesca e amaretto l’abbinamento perfetto  Nizza  Malvasia |
| Sabato 8 | Rist. IL BAGATTO  Pasticceria AL MANGIA E BEVI S.R.L.  VINI | Gnocchi di patate al ragù di carne e funghi  Tartella con ribes rosso e crema di ricotta  Barbera D’Asti  Brachetto |
| Domenica 9 | Rist. CA’ VITTORIA  Pasticceria DOLCE VITA DEL TROTTI  VINI | Plin di lingua di bue, verza croccante, cagliata di capra  Dolce incontro alla Malvasia e frutti di bosco  Albugnano  Malvasia |
| Lunedì 10 | Rist. LAURA’S RESTAURANT  Pasticceria DOLCE TORTERIA LAROSA  VINI | Coscia d’anatra disossata cotta a bassa temperatura con caponata e fonduta  Monoporzione di biscotto leggero alle nocciole IGP Piemonte cremoso al mascarpone e nocciola bavarese al caramello salato con granelle croccanti ricoperto di cioccolato  Nizza  Moscato D’Asti |
| Martedì 11 | Rist. SAN MARCO  Pasticceria DOLCE E SALATO ZANETTI  VINI | Gnocchi di patata rossa di Mombarcaro, ragù di salsiccia e funghi, capocollo di fassona al Barbera D’Asti  Bunet alla piemontese rivisitato con biscotto di frolla  Albugnano  Brachetto |
| Mercoledì 12 | Rist. OSTERIA DEL DIAVOLO  Pasticceria AL MANGIA E BEVI S.R.L.  VINI | Il bagnun: zuppetta di acciughine liguri, baccalà e pomodoro servita con la galletta del marinaio e olio al basilico  Bianco mangiare, crema di lamponi e gelée all’Asti Spumante  Ruché di Castagnole Monferrato  Asti Spumante |
| Giovedì 13 | Rist. BANDINI  Pasticceria DOLCE TORTERIA DI LAROSA ROSANNA  VINI | Capocollo di maiale, crema di peperoni e belicada  Monoporzione in flute composta da: trasparenza all’Asti Secco, bavarese al cioccolato bianco, limone e zenzero gelée alle fragole-vino Asti Secco  Freisa  Brachetto |
| Venerdì 14 | Rist. LA FIORAIA  Pasticceria DOLCE E SALATO ZANETTI  VINI | Carpionata tiepida all’Asti Secco: verdure in agrodolce, zucchine, bistecchina di tacchinella, uovo, polpettina di fassone al Lemongrass e insalatina croccante  Profiterole  Grignolino D’Asti  Malvasia |
| Sabato 15 | Rist. LA BRAJA  Pasticceria IL BISCOTTO di ODDENINO EMANUELA  VINI | Coscia di faraona disossata con timballo di spinaci e tartufo nero Mousse allo zabaione all’Asti Spumante rivisitato  Barbera D’Asti  Asti Spumante |
| Domenica 16 | Rist. LA GROTTA  Pasticceria BARBERO  VINI | Risotto toma e nebbiolo accompagnato da tournedos di maiale al vino rosso al profumo di cannella  Assortimento di mini mousse (piatto con cinque minimousse assortito)  Ruché di Castagnole Monferrato  Moscato D’Asti |

C:\Users\ATLW\Desktop\LOGO ATL E LOGHI REGIONE\logotipo RGIONE.tif