|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DATA** | **RISTORANTI E PASTICCERIE** | **MENU’** |
| Venerdì 7 | Rist. IL CASCINALE NUOVOPasticceria IL BISCOTTO di ODDENINO EMANUELAVINI | La Razza Piemontese in tre declinazioni e agnolotti gobbi Pesca e amaretto l’abbinamento perfettoNizza Malvasia |
| Sabato 8 | Rist. IL BAGATTOPasticceria AL MANGIA E BEVI S.R.L.VINI | Gnocchi di patate al ragù di carne e funghiTartella con ribes rosso e crema di ricottaBarbera D’AstiBrachetto |
| Domenica 9 | Rist. CA’ VITTORIAPasticceria DOLCE VITA DEL TROTTIVINI  | Plin di lingua di bue, verza croccante, cagliata di capraDolce incontro alla Malvasia e frutti di boscoAlbugnanoMalvasia |
| Lunedì 10 | Rist. LAURA’S RESTAURANT Pasticceria DOLCE TORTERIA LAROSAVINI | Coscia d’anatra disossata cotta a bassa temperatura con caponata e fondutaMonoporzione di biscotto leggero alle nocciole IGP Piemonte cremoso al mascarpone e nocciola bavarese al caramello salato con granelle croccanti ricoperto di cioccolatoNizza Moscato D’Asti |
| Martedì 11 | Rist. SAN MARCOPasticceria DOLCE E SALATO ZANETTIVINI | Gnocchi di patata rossa di Mombarcaro, ragù di salsiccia e funghi, capocollo di fassona al Barbera D’AstiBunet alla piemontese rivisitato con biscotto di frollaAlbugnano Brachetto |
| Mercoledì 12 | Rist. OSTERIA DEL DIAVOLOPasticceria 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 basilicoBianco mangiare, crema di lamponi e gelée all’Asti SpumanteRuché di Castagnole MonferratoAsti Spumante |
| Giovedì 13 | Rist. BANDINIPasticceria DOLCE TORTERIA DI LAROSA ROSANNAVINI  | Capocollo di maiale, crema di peperoni e belicadaMonoporzione in flute composta da: trasparenza all’Asti Secco, bavarese al cioccolato bianco, limone e zenzero gelée alle fragole-vino Asti SeccoFreisaBrachetto |
| Venerdì 14 | Rist. LA FIORAIAPasticceria DOLCE E SALATO ZANETTIVINI  | Carpionata tiepida all’Asti Secco: verdure in agrodolce, zucchine, bistecchina di tacchinella, uovo, polpettina di fassone al Lemongrass e insalatina croccanteProfiteroleGrignolino D’AstiMalvasia |
| Sabato 15 | Rist. LA BRAJAPasticceria IL BISCOTTO di ODDENINO EMANUELAVINI  | Coscia di faraona disossata con timballo di spinaci e tartufo neroMousse allo zabaione all’Asti Spumante rivisitatoBarbera D’AstiAsti Spumante |
| Domenica 16 | Rist. LA GROTTAPasticceria BARBEROVINI | Risotto toma e nebbiolo accompagnato da tournedos di maiale al vino rosso al profumo di cannellaAssortimento di mini mousse (piatto con cinque minimousse assortito)Ruché di Castagnole MonferratoMoscato D’Asti |

