

Rassegna gastronomica della Fiera del Bue Grasso 2008

Ristorante Il Torchio

Via Manzoni 20, Verbania Pallanza (VB)
tel. 0323/50.33.52 Cuoco: Paolo Scagliotti

Millefoglie di lingua con misticanza croccante
Battuta di manzo razza piemontese alla monferrina
Tartelletta al cardo gobbo con intingolo all'acciuga
Tortelli ai 3 arrostiti spadellati al ristretto di vitello razza
piemontese e timo
Risotto al Barbera e toma
Gran bollito misto (tagli: lingua-testina-cappello da prete-
biancostato-muscolo-gallina-cotechino) con salse (bagnet verde-
rosso-mostarda-sale grosso-rafano) e verdure bollite
Sfiziose dolci del Piemonte: bonet all'astigiana-tortino tenero
alle nocciole-sfogliata alle castagne
Acqua, Vini in abbinamento, Caffè

€40,00 tutto compreso

Ristorante Ciabôt del Grignölin

Strada Asti, Località Pirenta, Calliano (AT)
tel. 0141/92.81.95 Cuoco: Livio Vallarin

Giardinetto di salumi
Fettina di carne cruda alla parmigiana
Insalata dei nobili contadini (con bollito)
Sformato di cardi con fonduta
Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto
Risotto ai formaggi
Bollito misto piemontese (5 tagli)
con bagnetto verde, rosso e mostarda e contorni
Bunet al cioccolato, gelato al forno, caffè, digestivo della casa
Vino bianco e rosso della casa

€28,00 tutto compreso

Agriturismo La Possavina

Strada Asti-Casale, Penango (AT)
tel. 0141/92.10.71 Cuoco: Bruno Zanello

Insalata di carne cruda di manzo piemontese
Pasticcio di cardi gobbini con fonduta e tartufo nero
Agnolotti al sugo d'arrosto
Bollito misto di Sua Maestà Il Bue Grasso di Moncalvo con
salse
Dolci della casa
Vini: Barbera, Grignolino, Bianco e Moscato
Acqua, caffè, amaro e grappa

€26,00 tutto compreso

Ristorante L'Ametista

Piazza Antico Castello 15, Moncalvo (AT)
tel. 0141/91.74.23 Cuoco: Vincenzo Crosetto

Fagottini crudi di bue e castagne all'aceto di fichi
Cocotte di trippa e cardi con fonduta
Risotto ai porri con bocconcini di bue brasati al Barbera
Bollito misto di bue con verdure e salse
Cremoso al gianduja con biscotto alla vaniglia
Caffè, Vino: Barbera del Monferrato "Bricco del Conte"

€42,00 tutto compreso

Ristorante Il Bagatto

Piazza Conti 17, Grazzano Badoglio (AT)
tel. 0141/92.51.10 Cuoco: Franca Poggio

Salame cotto e crudo nostrano
Carne cruda di manzo piemontese tritata alla monferrina
Peperoni con Bagna Caoda
Agnolottini della casa al sugo d'arrosto
Lesso, testina, cotechino, lingua di bue piemontese
Bagnetto verde e rosso
Dolci della casa, caffè, vini di produzione propria

€25,00 tutto compreso

La Locanda dei Bajocchi

Via Roma 36, Penango (AT)
tel. 0141/91.01.52 Cuoco: M.Teresa Bajocchi

Sfoglia con salame cotto di Moncalvo
Carne cruda di bue grasso alla Piemontese
Mini flan di spinaci e seirass con fonduta
Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto
Gnocchi di patate al Castelmagno
Arrosto di Bue Grasso alle acciughe con patate al forno
Dolci della casa
Acqua, Vino, Caffè, Digestivo della casa

€27,00 tutto compreso

Ristorante Tre Re

Piazza Romita 5, Moncalvo (AT)
tel. 0141/91.71.25 Cuoco: Clara Pejla

Insalata di carne cruda di fassone battuta a coltello
Insalatina di nervetti di vitello e fagioli
Sformato di verdura con fonduta
Peperoni in Bagna Caoda
Zuppa di orzetto e cannellini
Agnolotti in brodo
Gran Bollito misto con salse artigianali
Torta alle pere e cioccolato, Sorbetto
Caffè
Vini: Grignolino, Barbera e Malvasia

€35,00 tutto compreso

Ristorante San Giovanni

Strada Casale 43, Moncalvo (AT)
tel. 0141/91.71.34 Cuoco: Salvatore Costa

Misto di affettati
Insalata di carne cruda alla Monferrina
Peperoni con bagna caoda
Agnolotti con sugo d'arrosto
Suntuoso bollito misto con salse verdi e rosse
Dolci della casa
Vini: Barbera, Dolcetto, Cortese
Caffè, Amaro

€30,00 tutto compreso

**Agriturismo Cascina
Moncucchetto**

**Cascina Moncucchetto, Casorzo (AT)
tel. 0141/92.91.39 Cuoco: Paola Coppo**

Carne cruda di bue
Gran Bollito misto: muscolo, costato, coda, cotechino, lingua,
testina, gallina, bagnetto rosso e verde
Stracotto di bue alla Barbera
Risotto o Consommé
Dolci della casa
Caffè corretto grappa
Vini: Azienda Agricola Giorgio Cantamessa
€ 30,00 tutto compreso

**Ristorante Il Biancospino
Regione Fugassa 8, Fubine (AL)
tel. 0131/77.81.14 Cuochi: Gianni e Andrea**

Tartare battuta a coltello di manzo di Razza Piemontese
Soufflé di peperone con salsa bagna cauda
Fagottino con fonduta
Torta salata ai porri
Risotto al Raschera
Agnolotti alla Monferrina
Bollito misto di manzo Razza Piemontese
con bagnetto verde e rosso
Bavarese alla vaniglia con salsa al fondente
Torta di nocciole Piemonte tostate con crema inglese all'arancia
Vini: Barbera – Freisa – Grignolino cantina Cabiale Roberto
Caffè, grappa
€ 30,00 tutto compreso

**Trattoria Corona Reale
Piazza Cavour 2, Moncalvo (AT)
Tel.0141/91.71.30 Cuoco: Luigina Delcrè**

Salame cotto e crudo di Moncalvo
Insalata di carne cruda di fassone
Sformato di cardi gobbi di Nizza con fonduta
Agnolotti ai tre arrostiti burro salvia
Zuppa di trippa con fagioli e ceci
Gran bollito misto (7 tagli) con bagnetto rosso e verde
accompagnato da verdure assortite
Torta di nocciole con zabaione
Caffè, acqua
Vini: Barbera e Grignolino Az. Vitivinicola Gagliardone
€ 30,00 tutto compreso

**Agriturismo Il giardino dei
Cherubini**

**Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)
tel. 0141/91.84.07 Cuoco: Franco Russo**

Carpaccio di fassone con misticanza
Sformato contadino con vellutata di verdure
Salame di fattoria, salame cotto
Lardo agli aromi con miele alla cannella
Risotto Carnaroli rosmarino e formaggio mantecato
Agnolotti di Moncalvo in brodo di Bue
Gran Bollito Misto Piemontese (7 tagli):
muscolo, testina, biancostato, coda, lingua, gallina,
cotechino
Accompagnamento di legumi assortiti
Fantasia di dolcezze della casa
Moka, Acqua, Vino Barbera della casa
€ 27,00 tutto compreso

**Il Ristorante di Crea
Piazza Santuario 4, Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142/94.01.08 Cuoco: Fabio Piccarolo**

Insalata di nervetti
Insalata di carne cruda di Razza Piemontese
Capunet
Nido di polenta con intingolo di funghi
Plin in brodo di manzo
Risotto al Grignolino
Bollito misto di Bue Grasso della Fiera di Moncalvo
Bunet, Torta di nocciole con zabajone
Acqua, vino in bottiglia, caffè
€ 30,00 tutto compreso

**Agriturismo Cascina
Zenevrea
Via E.Fossati n.1, Ponzano Monferrato (AL)
tel. 0141/92.72.70**

Salamino al Barbera
Soma con lardo e noci
Insalata di carne cruda di Razza Piemontese
Friciulin all'erba di San Pietro
Tomini con mostarda d'uva piemontese
Zuppa di trippa
Agnolotti casalinghi al sugo d'arrosto
Suntuoso Bollito Misto con salse e verdure
Tris di dolci
Caffè, Acqua e Vini (Barbera del Monferrato D.O.C.,
Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C., Piemonte
D.O.C., Cortese Piemonte D.O.C. Chardonnay)
€ 30,00 tutto compreso

*Presso tutti i Ristoranti che aderiscono
alla Rassegna Gastronomica è gradita la
prenotazione.*