



Tutti i menù dei ristoranti **GIOVEDI' VINTAGE** **RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO**

Al Peperone Rosso

Via Scotti, 12 – Motta di Costigliole – 3486585222 – alpeperonerosso@gmail.com

Schiacciatine con Salumi e Formaggi

Asparagi gratinati con Speck e crema di Castelmagno

Ravioli di Borragine al Burro ed Erbe Profumate

Bocconcini di Pollo al Curry con Riso venere e Patate al Forno

Torta di Nocciole accompagnata da Gelato alla Crema

€ 30.00 (vini inclusi)

Bandini

Via Cornapò, 35 Portacomaro - 0141/299252 – ristorantebandini@hotmail.it

Salame cotto di Cornapò con giardiniera di verdure

Seirass infornato, crema di asparagi e pesto di borragine

Gnocchi di patate al ragù di cinghiale

Guancia di Manzo, crema di peperoni e polenta di riso

Panna cotta ai mirtilli e amaretto di Mombaruzzo

€ 40.00 (vini inclusi)

Cento Torri

Via Aro', 30 Asti 388/0662344 - centotorriasti@gmail.com

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola con mirtilli

Crespella di farina di castagne con borragine noci e salsa al parmigiano

Agnolotti monferrini della casa al naturale

Stracotto di Fassone al Nebbiolo

Bunet e torta di nocciole con zabaione al Moscato

€ 40 (vini inclusi)

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy
phone +39 0141 324368
consorzio@viniastimonferrato.it
www.viniastimonferrato.it



Da Geppe

Via Umberto I, 14 Asti - 0141/292113 - dageppe@libero.it

Carne cruda battuta della fassona

Tinca del Pinalto di Poirino affumicata Cascina Italia Presidio Slow Food e ristretto al Ruchè

Sformato di carciofi spinosi di Menfi Az. Agr. Romano Presidio Slow Flood con crema di Fiandino al caglio vegetale

Agnolotti burro e timo del nostro orto

Bocconcini di guancia di vitello stufati al Ruchè con patate di Caprauna

Bunet ai finocchini di Refrancore e passito al Ruchè

30.00 € (vini inclusi)

Il Brillo Parlante

Via Garetti, 26 Asti - 0141/598637 - ilbrilloparlante@live.it

Battuto di ceci, pomodoro datterino e trota affumicata

Tarte tatin di cipolla di Tropea caramellata al passito di Caluso e blu del Moncenisio

Carnaroli cime di rapa, robiola di Roccaverano e pomodorini appassiti

Guancia di vitello fassone brasata al Ruchè di Castagnole Monferrato con patate croccanti e salsa senape e miele

Gelato di meliga

Prezzo € 38,00 (vini inclusi)

Il Cascinale Nuovo

Strada Stalale 231, Isola d'Asti 0141/958166 info@walterferretto.com

Aperitivo con focaccia e crescenza - salame cotto e crudo artigianale

Baccalà mantecato - carciofi multipli

Riso carnaroli "Gran Riserva" al gorgonzola-rape rosse e lamponi

Scamone di razza piemontese , salsa BBQ

Cioccolato bianco e frutto della passione

Piccola pasticceria

€ 50.00 (vini inclusi)

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy
phone +39 0141 324368
consorzio@viniastimonferrato.it
www.viniastimonferrato.it



Osteria del Diavolo

p.za San Martino, 6 Asti - 0141/30221 - info@osteriadeldiavolo.it

Capunet di pesce su guazzetto di pomodori, calamari, pinoli e taggiasche

Trofie con la farina di castagne, pesto di basilico, patate arrosto e fagiolini

Guancia stufata di manzo razza piemontese al Ruché di Castagnole Monferrato

Tiramisù del Diavolo

€35,00 (vini inclusi)

Violetta

Via valle San Giovanni, 1 Calamandrana - 0141/769011 - info@ristorantevioletta.com

Bocconcino di peperone ripieno di acciughe e pane. Salsa all'uovo

Foglioline di petto d'anatra all'aceto balsamico su misticanza primaverile

Agnolotti monferrini al burro e salvia

Finanziera antica ricetta

Tortino fondente profumato all'arancia

Caffè

€ 40,00 (vini inclusi)

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it