



Tutti i menù dei ristoranti GIOVEDÌ' VINTAGE - GRIGNOLINO

Bandini

Spuma di robiola di capra con cognà

Brandade di Baccalà, belicada e salsa brusca astigiana

Plin di borraggine e testun

tonno di coniglio e scalogno Glassato, subric di patate e fonduta di robiola

Bavarese alle fragole con torta di nocciole

Euro 40 (vini inclusi)

Da Geppe

Insalatina di carciofi spinosi di Menfi Az. Agr. Romano Presidio Slow Food con scaglie di Montebore Cooperativa

Vallenostra Presidio Slow Food e aceto di mele Golles by Triple "A"

Carne cruda battuta della Fassona

Friciulin ai profumi del nostro orto e peperoni di Capriglio sott'olio Cascina Piola Presidio Slow Food

Lasagnette alla bagna d'inferno

Coniglio grigio di Carmagnola la Cerea al Grignolino Presidio Slow Food

Cheesecake alla ricotta cooperativa Vallenostra

Euro 30 (vini inclusi)

Francese

Frittatine di primavera

Peperone all'Astigiana

Tagliere di salumi Piemontesi

Minestrone di Pasta e fagioli

Cosciotto di agnello al forno con verdure spadellate

Pastiera Napoletana

Acqua caffè Gourmad

Euro 25 (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



Il Bagatto

Salame cotto caldo con focaccine

Gran Fritto Misto Piemontese

Sorbetto alla mela verde con zuppetta di fragole

Caffè

Euro 30 (vini inclusi)

Il Podestà

Asparagi al Grana piemontese 36 mesi con il Nostro Uovo

Pappardelle con straccetti di Faraona

Essenza di fritto misto monferrino

Mousse di cioccolato finissimo di ananas

Euro 30 (vini inclusi)

La Braja

Aperitivo con stuzzichini di benvenuto

Involcini di bresaola di Fassone ripieni di ricotta di capra

Gnocchetti di fave con punte di asparagi ,piselli e salsa di zafferano di Aramengo

Filetto di maialino al marsala e tartufo nero

Tiramisù

Caffè e piccola pasticceria e minerale

Euro 50 (vini inclusi)

La Grotta

Tortino di zucchine e formaggi

Tonno di coniglio

Asparagi con fonduta

Risotto sfumato al Grignolino

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



Carbonara monferrina

Rolatine di pollo farcite

Contorno di stagione

Torta alla frutta

Acqua e Caffè

Euro 35 (vini inclusi)

Madama Vigna

Selezione di salumi artigianali

Melanzane in agrodolce - Giardiniera - Capricciosa

Risotto Carnaroli alle punte di asparagi

Brasato di Fassone con cipolline caramellate

Fragole con gelato al limone

Caffè – Grappino

Euro 35 (vini inclusi)

Mariuccia

Stuzzichino di benvenuto con bollicine

Insalata primaverile con toma d'alpeggio, frittata e galletto

Magatello di vitello con salsa tonnata

Cofanetto agli asparagi

Pansotti seirass e spinaci alle erbe di campo e formaggi

Coniglio all'astigiana con patate al forno

Piatto del golosone

Caffè

Euro 30 (vini inclusi)

Nuovo Pic Nic

Apertivo di benvenuto con chiacchiere e mozzarella di bufala

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



Tortino di patate con cuore morbido di toma su letto di crema ai peperoni

Gnocchi al Castelmagno

Brasato al Barbera d'Asti

Tarte Tatin

Euro 30 (vini inclusi)

Reale

Tonnetto di coniglio all'agretto su letto di misticanza

Risotto asparagi e pepe rosa

Medaglione al pan di spezie con carote alla vaniglia

Tortino pere e cioccolato con crema alla menta

Caffè

Euro 25 (vini inclusi)

Roico (Lago di Codana)

Caprino fresco con uova di quaglia

Sfoglia di zucchine e mandorle

Carpaccio di vitella con crema tiepida alla gorgonzola

Tajarin con ragù di verdure

Agnolotti al plin ripieni di fonduta di Raschera con burro e nocciole

Coniglio marinato al Moscato d'Asti docg

Verdura di stagione

Il piatto misto di dolci

Caffè e liquori

Euro 25 (vini inclusi)

San Marco

Stuzzichino di Benvenuto

Calamario saltato con crema di carciofi nostrani, riduzione di Balsamico

Gnocchi di patata rossa di Mombarcaro salsa basilico, fagiolini e pinoli

Trancio di pescato in crosta, zucchine nostrane padellate

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



Zuppetta di fragole, frutti rossi, gelato allo yogurt, menta

Piccola pasticceria con il nostro tipico torrone morbido

Acqua Minerale

Caffè

Euro 50 (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