



## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Locanda "La Posta"

Sfoglia di trota salmonata  
con spumino di ricotta alle mele Renette

Sedano rapa e mele Golden  
con maionese al limone e melograno

Sformato di gallina bianca  
con crema di cipolle di Tropea e Renette

Cotechino allo Starking  
su morbida di mais e Raschera

Ravioli di prosciutto e verdure  
con salsina al Golden

Crema di zucca con dadini di pane grigio di Torriana

A SCELTA

Gran bollito con rafano e mostarda di mele

Cervo al civet

Frittini e frittelle di mele

I dolci di mele

Caffè

A SCELTA

Vini : Chardonnay e Bonarda

**Euro 35 a persona**

### Ristorante "La Grangia"

Girello tonnato in salsa di mele  
Lonzaola alla mela verde  
Insalatatina capricciosa

Crespelle di magro alla Jonagold

Cannelloni alla Delicious  
Gnocchi verdi con Demi Glace e mela

Capocollo in agrodolce e Granny Smith  
Saute di patate e mela

Bavarese alla Golden  
Frittelle di mela

Caffè

Vini: Arneis

Dolcetto

Bonarda

**Euro 35 a persona**



Via dei Fossi, 4 - CAVOUR  
Tel.0121.69989 - Fax 0121.69790  
[www.locandalaposta.it](http://www.locandalaposta.it)



Via Cavoretto, 14 - CAVOUR  
Tel. 0121.69146  
[www.ristorantelagrangia.it](http://www.ristorantelagrangia.it)



## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "Vetta della Rocca"

Carpaccio di pesce spada con pesto di rucola e gel di "Granny Smith"

Girello di vitello rosato a bassa temperatura in salsa melata

Faraona farcita alla "Magnana", prugne Santa Clara e castagne

Flan di cardo gobbo e "Runsè" su crema di acciughe

Carnaroli alla "Royal Gala" mantecato al Taleggio D.O.P. con speck croccante

Ravioli del plin ripieni di "Stark Delicious" e spalla di Cinta Senese con demi-glace al Calvados

Stinco di maiale al forno sfumato alla birra ambrata e "Grigia di Torriana"

Spicchi di "Golden" caramellati

Frittura dolce alla mela verde

Strudel alla "Renetta" profumato alla cannella con crema alla vaniglia

Frittelle di mele

Vini: Gavi del comune di Gavi DOCG "MAININ" Laghibellina

Barbera d'Asti DOCG "LIBERA" Bava

Caffè e digestivo alla mela verde

**Euro 35 a persona**

### Ristorante "La Nicchia"

Guanciale di vitello Piemontese marinato su letto di Rus Giambun e agro di Mele

Capunet vegetariano, con verdure autunnali, Runsè, fonduta di Montegranero

Grigia di Torriana ripiena alla piemontese e rape, salsa ai porri

Crema di zucca, Murela, e zenzero, grattugiata di Sairas affumicato

Risotto Carnaroli, Renetta, Sidro, castagne, curcuma, crudo di Cuneo

Coppa di maiale pesante Piemontese al rafano e succo di mela

Torta di farina integrale, mele Gamba Fina, crema al Calvados, frittelle di mele

Acqua, caffè

**Euro 35 a persona**



Via Vetta della Rocca, 5 - CAVOUR  
Tel. e Fax 0121.6369  
[www.vettadellarocca.it](http://www.vettadellarocca.it)



Via Roma, 9 - CAVOUR  
Tel. e Fax 0121.600821  
[www.lanicchia.net](http://www.lanicchia.net)



## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Ristorante "Ca' Mia"

Stuzzico di benvenuto

Finissima di fassone con emulsione di aceto di mele  
rucola mandorle e scaglie di mela Golden

Insalatina di tacchinella al rosmarino  
e julienne di mela Fuji

Sformatino di mela Renetta polenta di mais rosso  
con crema di gorgonzola dolce

Pappardelle alla salvia al blu del monviso  
e mela Pink Lady

Guanciaie di vitellone stracotto al calvados  
con mele Granny Smith

Tortino di patate gratinato

Tartelletta di mela cotta con uvetta e pinoli

Caffè

Distillato alla mela verde

**Euro 30 a persona**  
bevande escluse

### Ristorante "Al Cartoccio"

**Componi il tuo menù tra le seguenti proposte:**

Battuta al coltello con sedano e scaglie di grana

Tortino vegetariano  
con passata ristretta di pomodoro

Tagliolini al ragù di salsiccia di vitello

Gnocchi di patate con Castelmagno

Capocollo di maiale al sidro  
con patate e carote saltate

Tortino di mele con zabaione

Bevande alla carta

**Questi piatti saranno presenti**  
**Domenica 11 e 18 novembre a pranzo.**  
**Servizio pizzeria garantito.**  
*Gradita la prenotazione*



Via Rimembranza, 5 - CAVOUR  
Tel. 0121.034527



Via Pinerolo, 10 - CAVOUR  
Tel. 0121.69265 - 360.204830



## SETTIMANA GASTRONOMICA DELLA MELA

### Trattoria "Al 47 da Ricky e Luca"

Roast beef con valeriana, melograno,  
salsa all'arancia e mela Granny Smith

Flan di zucca con salsa di mele Carla alla cannella

Cotechino con crauti alla senape e mela Runsé

Gnocchi al gorgonzola  
con mela Gamba Fina e nocciole

Muscoletto di maiale al forno  
con salsa di "Grigia di Torriana"  
semolini fritti e carote

Mela in crosta con salsa alla vaniglia

Acqua, Caffè

Vini: Cantina " Vinchio Vaglio Serra "  
Barbera, Cortese, Dolcetto

**Euro 33 a persona**

### Agriturismo "Nona Cita"

Lonzaola di maiale affumicata  
con rucola e julienne di Jonagoret

Girella di fassone ripiena di mousse al formaggio,  
noci e Granny Smith

Insalatina Nona Cita con brichèt di Runsé

Crespella di zucca gratinata al forno  
con dadolata di Jonagold

Tagliatelle alle tre farine con ragù di selvaggina  
sfumato al Calvados

Stinco di vitello al forno con Grigia di Torriana

Sauté di mele caramellate

Semolini dolci

Dolce della casa  
Frittelle di mele

Caffè e digestivo

Vini: Dolcetto d'Alba "La Matinera" 2017,  
DOC, Rocche dei Manzoni  
Roero Arneis, DOCG, 2017 Az. Agricola Marco Porello  
Moscato d'Asti, DOCG, 2017, Az. Agricola Bava

**Euro 30 a persona**

*È gradita la prenotazione*



Via G. Giolitti, 47 - Cavour  
Tel. 0121.68256



Via Pinerolo, 185 - CAVOUR  
Tel. 0121.6232 - 331.3973212  
[www.nonacita.it](http://www.nonacita.it)