



Piatti & Dolci d'Autore

Degustazioni
dall'11 al 20 settembre 2015
Palazzo dell'Enofila
Corso Felice Cavallotti, 45 - Asti



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASTI

DAL 1945 DIAMO VOCE ALLE IMPRESE

Calendario

VENERDÌ 11 SETTEMBRE

Ristorante **IL CASCINALENUOVO** - Isola d'Asti
"Cubo di fassone piemontese, ratatouille di verdure, capperi e acciughe".

Pasticceria **SCAGLINE** - San Damiano d'Asti
Dolce: *Tegolino al cacao e albicocca con salsa di cioccolato e pere al vino.*

SABATO 12 SETTEMBRE

Ristorante **BANDINI** - Portacomaro d'Asti
"Cotechino di Cornapò su bric di Patate, crema robiola e Tartufo Nero".

Pasticceria **AL MANGIA E BEVI** - Rocchetta Tanaro
Dolce: *Crikcrok con crema gelata alla nocciola, rosmarino caramellato e cremino Piemonte.*

DOMENICA 13 SETTEMBRE

Ristorante **LA RAVIOLA GALANTE** - Scurzolengo
"Antica tartrà con finanziaria rustica e crostoni di polenta".

Pasticceria **AL MANGIA E BEVI** - Rocchetta Tanaro
Dolce: *Bunet della tradizione con pizzicati all'arancia candita.*

LUNEDÌ 14 SETTEMBRE

Ristorante **IL PODESTÀ** - Asti
"Antico Brasato di reale di Vitello piemontese alla Barbera d'Asti con polentina di Grano saraceno".

Pasticceria **DOLCE & SALATO di Zanetti Massimo** - Asti
Dolce: *Profiteroles al cioccolato.*

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE

Ristorante **IL BAGATTO** - Grazzano Badoglio
"Filetto di Maialino lardellato alla grappa con Ratajuja".

Pasticceria **DOLCE & SALATO di Zanetti Massimo** - Asti
Dolce: *Profiteroles al cioccolato.*

MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE

Ristorante **SAN MARCO** - Canelli
"Agnolottini del Plin alla monferrina con bocconcini di Vitella Fassona stufati alla Barbera d'Asti".

Pasticceria **SCAGLINE** - San Damiano d'Asti
Dolce: *Gran bijoux chantilly con ristretto di lamponi.*

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE

Ristorante **CA' VITTORIA** - Tigliole d'Asti
"Guancia di Fassona piemontese cotto nella Barbera d'Asti e servito su una Vellutata di Patate".

Pasticceria **VINCENZO BARBERO** - Asti
Dolce: *Spuma al Moscato d'Asti docg con cuore di albicocca e mandorle caramellate - In collaborazione con Consorzio per la Tutela dell'Asti*

VENERDÌ 18 SETTEMBRE

Ristorante **LA BRAJA** - Montemagno
"Gallina bionda di Villanova con Maltagliati, Fonduta e Tartufi Neri".

Pasticceria **AL MANGIA E BEVI** - Rocchetta Tanaro
Dolce: *Tortino al "Seiras", uvetta e geleè al limone.*

SABATO 19 SETTEMBRE

Ristorante **LA GROTTA** - Asti
"Risotto alle Quaglie all'antica tradizione del ristorante la Grotta".

Pasticceria **VINCENZO BARBERO** - Asti
Dolce: *Tortino di frolla alle nocciole con la farcitura delle classiche pesche ripiene alla piemontese.*

DOMENICA 20 SETTEMBRE

LAURA'S RESTAURANT - Asti
"Coscia di Tacchino ripiena con Bra tenero e Spinaci su crema di Piselli e crema di Peperoni accompagnata da Ravioli di Patate con Ricotta di Pecora aromatizzata alle Erbe di campo".

Pasticceria **SCAGLINE** - San Damiano d'Asti
Dolce: *Cestino al gianduia e nocciola.*

Costo della serata: 16 euro