

PIATTO D'AUTORE 2015

11/09 Ristorante Il Cascinale Nuovo – Pasticceria Scagline

“Cubo di Fassone piemontese, ratatouille di verdure, capperi e acciughe” – Dolce: Tegolino al cacao e albicocca con salsa di cioccolato e pere al vino

12/09 Ristorante Bandini – Pasticceria Al mangia e bevi

“Cotechino di Cornapò su brici di Patate, crema robiola e Tartufo Nero” – Dolce: Crikcrok con crema gelata alla nocciola, rosmarino caramellato e cremino piemonte

13/09 Ristorante La Raviola Galante – Pasticceria Al mangia e bevi

“Antica tartrà con finanziaria rustica e crostoni di polenta” – Dolce: Bunet della tradizione con pizzicati all'arancia candita

14/09 Ristorante Il Podesta – Pasticceria Dolce & Salato

“Antico Brasato di reale di Vitello piemontese alla Barbera d'Asti con polentina di Grano saraceno” – Dolce: Profiteroles al cioccolato

15/09 Ristorante Il Bagatto - Pasticceria Dolce & Salato

“Filetto di Maialino lardellato alla grappa con Ratatuja” – Dolce: Profiteroles al cioccolato

16/09 Ristorante San Marco – Pasticceria Scagline

“Agnolottini dal Plin alla monferrina con bocconcini di Vitella Fassona stufati alla Barbera d'Asti” – Dolce: Gran bijoux chantilly con ristretto di lamponi

17/09 Ristorante Ca' Vittoria – Pasticceria Vincenzo Barbero

“Guanciale di Fassona Piemontese cotto nella Barbera d'Asti e servito su una Vellutata di Patate” – Dolce: Spuma al Moscato d'Asti docg con cuore di albicocca e mandorle caramellate - In collaborazione con Consorzio per la Tutela dell'Asti

18/09 Ristorante La Braja – Pasticceria Al mangia e bevi

“Gallina bionda di Villanova con Maltagliati, Fonduta e Tartufi Neri” - Dolce: Tortino al “Seiras”, uvetta e geleè al limone

19/09 Ristorante La Grotta - Pasticceria Vincenzo Barbero

“Risotto alle Quaglie all'antica tradizione del ristorante la Grotta” – Dolce: Tortino di frolla alle nocciole con la farciutra delle classiche peche ripiene alla piemontese

20/09 Laura's Restaurant - Pasticceria Scagline

“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” – Dolce: Cestino al gianduia e nocciola