



Giovedì 22 giugno - Ore 20,30
Ristorante "LA BARRIQUE"
Corso Dante 53/a - Torino
tel. 011.657900

Vitella delle Langhe in tre maniere

Sformato di borraggine con fonduta di formaggio di Bra duro

Risotto mantecato al ragù di quaglia in foglie di bietola con passata di fagioli cannellini

Sella di coniglio avvolta nel lardo alle erbe con riduzione di Grignolino

Crostatina di mandorle e frutti rossi con sorbetto

Caffè e piccola pasticceria

Prezzo: 45 euro



Giovedì 29 giugno - Ore 20,30
Ristorante "IL MARACHELLA"
Via Fratelli Baralotto, 2 - Vignolo (CN)
tel. 0171.487039

Aperitivo con preguastativo

Tonno di coniglio all'antica con filamenti di porri fritti e fiori eduli

Gamberi di fiume croccanti con salsa di soia e foglie di assenzio

Ravioli al Castelmagno salati nel burro di cacao aromatizzato al timo

Carre d'agnello Sambucano nella rosetta a lievitazione naturale con macedonia di verdure

Crème brûlée con torta fina di Vignolo - Caffè e piccola pasticceria

Prezzo: 25 euro



**Per prenotare la partecipazione alle cene
è possibile telefonare direttamente
ai ristoratori, oppure alla segreteria organizzativa:**

OICCE

tel: 0141.822607 - fax: 0141.829314

e-mail: info@oicce.it

internet: www.oicce.it



Nell'ambito del progetto

I Fasti del Grignolino

si organizzano 11 cene-degustazione.

Ad ogni cena saranno presentati
6 campioni di Grignolino vinificati
secondo il progetto
di studio e valorizzazione
di questo eccellente vino del Piemonte.

Nel corso delle serate,
a metà strada tra gioco e ricerca,
si proporrà ai partecipanti
di esprimere le loro preferenze
sui campioni presentati, offerti dal Progetto
"I Fasti del Grignolino"
in accompagnamento ai menu.

Ogni cena-degustazione inizia alle ore 20,30.

Si raccomanda la puntualità.



Progetto

I Fasti del Grignolino

*Degustazioni ed Assaggi
in Undici Ristoranti*



*23 marzo - 29 giugno 2006
Castagnole Monferrato - Castell'Alfero
Ghemme - Cureggio - Moncalvo
Sillavengo - Nizza Monferrato - Asti
Canelli - Torino - Vignolo*





Giovedì 23 marzo - Ore 20,30
Ristorante "IL MERLO GHIOTTONE"
Via Roma, 88 - Castagnole Monferrato (AT)
tel. 0141.292134

Came cruda battuta al coltello - Salumi tipici nostrani
Cestino del Ghiottone con gamberetti
Flan di funghi porcini con fonduta
Agnolotti monferrini con le tre carni conditi con sugo d'arrosto
Tagliolini caserecci - Coniglio nostrano al Grignolino con contorno
Torta di castagne - Caffè
Prezzo: 30 euro



Giovedì 30 marzo - Ore 20,30
Osteria "DEL CASTELLO"
Piazza Castello, 1 - Castell'Alfero (AT)
tel. 0141.204115

Vitello tonnato - Strudel di verdure con fonduta al Castelmagno
Agnolotti monferrini al sugo d'arrosto
Coniglio nostrano al forno con patate al rosmarino
Mousse al cioccolato fondente con pere caramellate al Grignolino
Prezzo: 32 euro



Mercoledì 19 aprile - Ore 20,30
Ristorante Wine Bar "IL RUBINO"
Via Garibaldi, 20 - Ghemme (NO)
tel. 0163.841742

Carpaccio di fassone Piemontese con rucola e grana
Flan di patate con vellutata di porri e julienne di barbabietola frita
Risotto mantecato al Grignolino e toma del Maccagno della Valle Elvo
Brasato al Grignolino con polenta taragna
Semifreddo alla nocciola con cialda croccante
Caffè e piccola pasticceria
Prezzo: 25 euro



Giovedì 27 aprile - Ore 20,30
Agriturismo "LA CAPUCCINA"
Via Novara, 19 - Cureggio (NO)
tel. 0322.839930

Bagna Cauda
Salame della Duja e pancetta del nonno serviti con verdure acetate al Grignolino
Cipolle in pastella leggera - Cotichino con crema di patate
Risotto "Camaroli" al Grignolino con fonduta delle nostre tome
Il nostro capretto arrosto servito con polenta brustolita e cipolle bianche
Assaggio di formaggi della Capuccina - Zabaione - Moka e grappa Francoli
Prezzo: 25 euro



Giovedì 11 maggio - Ore 20,30
Ristorante "CASCINA SPINEROLA"
Strada Casale, 15 - Moncalvo (AT)
tel. 0141.921421

Lardo al barbera barricato su crostini di pane - Fritelle verdi
Fritelle rognose - Fantasia di salumi cotti e crudi
Flan di verdure di stagione con la bagna cauda
Risotto con ontaggi verdi - Fricandò di maiale con polenta frita
Torta di ciliegie al cioccolato - Gelato con le fragole - Caffè e Grappa
Prezzo: 35 euro



Giovedì 18 maggio - Ore 20,30
Ristorante "TENIMENTO AL CASTELLO"
Via San Giuseppe, 15 - Sillavengo (NO)
tel. 0321.824221

Anguilla in carpione - Trota affumicata - Aringa affumicata - Crudo della Vigizzo
Capunet ripieni di carne - Paniscia novarese - Risotto al Grignolino
Trota salmonata alle mandorle con sformato di verdure fini
Selezione di formaggi freschi con salsine - Bûnet al caramello
Prezzo: 30 euro



Giovedì 25 maggio - Ore 20,30
La Bottega del Vino di Nizza Monferrato
"VINERIA DELLA SIGNORA IN ROSSO"
Via Crova, 2 - Nizza Monferrato (AT)
tel. 0141.793350

Carpaccio di vitello con insalatine di campo e aceto balsamico
Insalata tiepida di merluzzo, patate e carciofi in salsa agreta d'acciughe
Sfomatino di spinaci novelli e porri di Cervere con fonduta di Parmigiano
Risotto all'asparago Saraceno e Castelmagno - Sorbetto al Grignolino d'Asti
Rollata di coniglio nostrano al Grignolino con patate, carote e piselli
Panna cotta con mousse di fragole
Prezzo: 25 euro



Mercoledì 31 maggio - Ore 20,30
Ristorante "HASTA HOTEL"
Frazione Valle Benedetta, 25 - Asti
tel. 0141.213312

Insalatina di bollito magro - Carne cruda battuta al coltello
Sfogliatina di asparagi con crema di fonduta - Risotto alla Trevigiana e Grignolino
Sinco di vitello stufato al Grignolino con contorni di stagione
Tortino al cioccolato - Caffè
Prezzo: 28 euro



Giovedì 15 giugno - Ore 20,30
Ristorante "SAN MARCO"
Via Alba, 136 - Canelli (AT)
tel. 0141.823544

Aperitivo con gli stuzzichini del San Marco
Insalatina estiva con sella di coniglio al Grignolino
Baccalà dorato con verdure croccanti
Taglierini estivi all'ortolana con fonduta di pomodoro
Bistecchine di capretto di Roccaverano con piccolo fritto monferrino
Frutti di bosco in cestino con gelato al miele d'acacia
Piccola pasticceria con torrone morbido - Caffè e distillati
Prezzo: 48 euro