



Nell'ambito del progetto

Cene Classiche

promosso dall'Antica Cantina di Canelli si organizzano sette cene-degustazione.

Ad ogni cena saranno presentate coppie di tre diversi vini:

Spumante Metodo Classico

“Cuvée del Regio” e “Scudo Stellato”

Barbera d'Asti Superiore

“Tre termini” e “Val di Rose”

Moscato d'Asti

“Bricco Sant'Antonio” e “Stilla di Moscato”

Nel corso delle serate, a metà strada tra gioco e ricerca, si proporrà ai partecipanti di ritrovare i tipici caratteri organolettici dei vini degustati e di esprimere le loro preferenze.



I risultati saranno presentati ufficialmente in occasione di

Canelli Città del Vino

il 4° fine settimana di Settembre presso l'Antica Cantina di Canelli

Tutti i partecipanti alle degustazioni sono invitati alla presentazione ufficiale dei risultati.

Ogni cena-degustazione inizia alle ore 20,30, tranne l'evento inaugurale del 5 maggio che avrà luogo dopo la rappresentazione de “La Traviata” al Teatro Regio



Per prenotare la partecipazione alle cene è possibile telefonare direttamente ai ristoratori, oppure alla segreteria organizzativa:
Segreteria “Le Cene Classiche”
tel: 0141.822607 - fax: 0141.829314
e-mail: oicce@tiscali.it

Progetto
Cene Classiche
Degustazioni ed Assaggi



5 maggio - 29 giugno 2011

Asti - Canelli - Torino



Giovedì 5 maggio - Ore 23,00 - Dopoteatro
 “LA SMARRITA - LO STUDIO DI CAVOUR”
 Via Cesare Battisti, 17 - Torino
 tel. 011 836 628

Capasanta su crema di finocchi
Gambero bianco con asparago e germogli di menta fresca
Moscardini affogati alla “Cuvée del Regio”
con patate allo zafferano
 *
Risotto Arborio con petto di faraona e fiamole gialle
con glassa di fondo bruno
 *
Reale di sanato brasato con il Barbera d’Asti Superiore “Tre Termini”
Patate Agata, carote e zucchine al timo
 *
Spumoso al cioccolato bianco con coulis di frutti di bosco
 Prezzo: Euro 35



Venerdì 13 maggio - Ore 20,30
 “ENOTECA REGIONALE DI CANELLI”
 Corso Libertà, 65/a - Canelli
 tel. 0141 832182

Girello di vitello cotto al rosa con salsa tonnata tradizionale
Bunet di Castelmagno, asparagi e uovo in camicia
 *
Risotto agli asparagi, funghi porcini e fonduta di toma dolce
 *
Coscia d’anatra al Moscato con mele spadellate e uvetta
 *
Torta di nocciole, zabaione e gelato all’amaretto
 Prezzo: Euro 30

Mercoledì 18 maggio - Ore 20,30

“CAPRICCIOLI”

Via S. Domenico, 40 - Torino - tel. 011 4368233

Insalatina di pesce tiepida
Capesante allo zafferano con pepe rosa e scalogno su tortino di patate
 *
Mezze maniche al tonno fresco e finocchietto selvatico
 *
Petite Bouillabaisse
 *
Piramide di panna montata e meringhe con frutti di bosco
Piccola pasticceria secca Capriccioli
 Prezzo: Euro 50



Giovedì 26 maggio - Ore 20,30

“SAN MARCO”

Via Alba, 136 - Canelli - tel. 0141 823544

Suprema di faraona con punte d’asparagi e mandorle
Funghi porcini spadellati con pancetta croccante ed erbe aromatiche
 *
Risotto con zucchine trombette, fiori di zucca, basilico e zafferano
Lasagnette al ragù di asparagi con bianco di coniglio e maggiorana
 *
Carré di agnello con salsa al Barbera d’Asti Superiore “Val di Rose”
 *
Tavolozza dei dessert al Moscato “Bricco Sant’Antonio”
Piccola pasticceria con il torrone morbido
 Prezzo: Euro 50



Mercoledì 8 giugno - Ore 20,30

“LA BARRIQUE”

Corso Dante Alighieri, 53 - Torino - tel. 011 657900

Alici marinate e affumicate agli agrumi ≈ Asparagi di Santena,
Parmigiano Reggiano e uova di quaglia poché ≈ Pescato del giorno in
casseruola su passata di piselli e fave, riso venere e olio alla vaniglia Tahiti
 *
Tortelli di anatra muta nostrana formaggio Castelmagno e mirtilli
 *
Cappello del prete di vitella piemontese brasato lentamente al Barbera
d’Asti “Tre Termini”
 *
Cannoli croccanti alle mandorle con scirass alle scorze candite di arancia e
gelato al miele ≈ Variazione di fragole
 Prezzo: Euro 50



Martedì 14 giugno - Ore 20,30

“RISTORANTE BELBO DA BARDON”

Strada Valle Asinari, 25 - San Marzano Oliveto (AT)
 tel. 0141 831340

Carne cruda di vitello battuta a coltello
Vitello tonnato all’antica ricetta sabauda
Flan di melanzane alla parmigiana
 *
Ravioli quadri monferrini al sugo di carne e salsiccia
 *
Stinco di vitello cotto al forno
Coniglio cotto al forno ≈ Contorni misti
 *
Robiola di Roccaverano con mostarda di Barbera
 *
Bunet al cioccolato ≈ Torta con l’uva passita di Moscato
 Prezzo: Euro 45



Mercoledì 29 giugno - Ore 20,30

“GENER NEUV”

Via Lungotano dei Pescatori, 4 - Asti
 tel. 0141 557270

Aperitivo con stuzzichini al tavolo
Mazzancolle di Mazara del Vallo con passatine di piselli,
olive taggiasche e pinoli
Girello di vitella con la salsa tonnata
 *
Tonde lasagne all’uovo, alle verdure con leggero pesto al basilico
e formaggio Raschera
 *
Sfera di gallina faraona con pistacchi e finocchi
 *
Zabaione freddo al Moscato d’Asti con pesche e gelato al caramello
 Prezzo: Euro 50