



Slow Food®

Alessandria

Monferrato casalese e Moncalvo

MENU CASALE CAPITALE del MONFERRATO

Sabato 28 maggio ore 13 e ore 20 Piazza Mazzini

Nervetti di manzo con borlotti di Saluggia

Ricotta del fen con mostarda d'uva

Zucchine carpionate alla menta

Sformato alle tre verdure con fonduta di formaggi di alpeggio

*

Ravioli di borragine con pesto di erbe aromatiche

*

Involtino di fassone piemontese farcito con Montebore e asparagi di Santena

*

Panna cotta alle fragole con fragoline di Tortona

Piccola pasticceria piemontese

*

MENU CASALE CAPITALE del MONFERRATO

Domenica 29 maggio ore 13 e ore 20 Piazza Mazzini

Tonno di coniglio grigio con insalata mista di stagione

Torta di porri e scalogni all'occitana piemontese

Torta verde di riso alla monferrina

*

Risotto piemontese con pancetta e profumo di limone

*

Rabaton di seirass ed erbe con fonduta di Castelmagno

Verdure di stagione comodate

*

Semifreddo al torrone e zabaione

Piccola pasticceria piemontese

Prenotazioni: 3285304866 – 3285304853 – 0142444271 – 0142444305

Prezzo €30 bevande incluse

I vini proposti sono le Eccellenze del Concorso Enologico "Torchio d'Oro 2010"