**CASALE MONFERRATO**

**AGRITURISMO DAL BARBALANDO** Via Reg. Claretta - 135 Fraz. Rolasco T. 0142 408241 - C. 347 7642931 www.barbalando.it **euro 25**

Affettati della cascina

Sformatino di carote con cuore di Castelmagno

Salamelle ubriache al mosto d’uva con purea alle erbette

 Risotto mele e rose

Ravioli monferrini al ragù bianco

Brasato al Nebbiolo con carote glassate

Pollo alla Marengo

Crostata della nonna

**HOSTERIA IL GALLETTO** Via XX Settembre 117 T. 0142 435159 - C. 347 7642931 www.hostariailgalletto.it **euro 25**

Rosa di vitello tonnato

Panissa

Brasato di fassone al Nebbiolo

Bunet

**LOCANDA ROSSIGNOLI** Via Lanza 10 T. 0142 77441 - C. 348 7717799 www.locandarossignoli.com **euro 20**

Affettati misti

Vitello tonnato

Peperoni in bagna cauda

Friciulin

Panissa o Agnolotti al sugo d’arrosto

Bollito misto

Dolce della casa

**CASORZO**

**RISTORANTE AL BATÖR** Via Mazzini 96 T. 0141 929109 - C. 338 8274422 www.albator.it **euro 28**

Carne cruda di Fassone alla monferrina

Vitell tonè

Peperoni al forno con bagna cauda

Risotto rosa di Casorzo DOC

Agnolotti del Batör conditi con sugo di carne

Arrosto di tacchino alle nocciole con patate al forno

Perfait al Malvasia con il suo calice di vino dolce

**CERESETO**

**MONFERRATO RESORT** Fraz. Cascine Franchi T. 0142 940127 - C. 335 7676360 www.monferratoresort.com **euro 28**

Battuta di fassone con cristalli di sale e salsa al timo e uova sode

Barchetta croccante, robiola mantecata, cacciatorino e composta di cipolle rosse

Bauletto sfogliato di taccole e patate, con vellutata al Parmigiano 30 mesi

Risotto mantecato al brut, asparagi e basilico

Tortelli di vitello e nocciole all’erba San Pietro

Nocette di vitello al profumo di mentuccia

Zucchine grigliate e scaglie di grana

Patate al rosmarino

Mousse alla vaniglia con fragole al limone verde

**CUCCARO**

**MONFERRATO RISTORANTE VINERIA PORRATI** Via Alessandria 6 T. 0131 771954 - C. 338 4970849 www.vineriaporrati.it **euro 25**

Cestini in pasta sfoglia con erbette selvatiche alle rose

Frittelle di mais biologico

Riso & Rose

Arrosto cotto in crosta di sale alle erbette di campagna con verdure

Aspik di frutta e rose

**GABIANO**

**RISTORANTE COMMERCIO** Via San Pietro 22 T. 0142 945020 www.locandadelcommercio.it   **euro 30**

Menù non comunicato

**LU**

**ANTICO MONASTERO RISTORANTE** Via Colli 39 T. 0131 741511 - C. 345 2921103 www.anticomonastero.it **euro 25**

Vitello tonnato

Agnolotti del monastero

Arrosto con crema di senape e acciughe

Bunet del Monastero

**LA COMMEDIA DELLA PENTOLA** Fraz. Borghina 1 T. 0131 741706 www.lacommediadellapentola.it **euro 35**

Gelatina di galletto alle erbe aromatiche

Uovo di gallina pochet cagliata e asparagi

Tajarin all’uovo e carciofi

Agnolotti Monferrini ai tre arrosti

Stracotto di fassone alla Barbera del Monferrato

Semifreddo al torrone con Valrhona al 70%

**MURISENGO**

**CANONICA DI CORTERANZO** Via Recinto 15 Fraz. Corteranzo T. 0141 693110 - C. 328 2066524 www.canonicadicorteranzo.it **euro 30**

Friciulin verd e flute di spumante

Vitello tonnato

Risotto agli asparagi e fiori di zucchini

Guancia di fassone brasata al Truccone con carote glassate

Bunet cremoso alla monferrina

**CASCINA MARTINI** Via Gianoli 15 Fraz. Corteranzo T. 0141 693015 www.cascinamartini.com **euro 30**

Aperitivo con stuzzichini studiati per Riso&Rose

Battuta di fassone a coltello, riso integrale, crema di robiola d’Alta Langa e misticanza di germogli

Maltagliati con infuso di erbe alla carbonara monferrina

Guanciola di vitello cotta a 70°, ristretto alla Barbera su schiacciata di patate rosse e asparagi saltati

Dessert composto Riso&Rose

**CASCINA ZUCCA** Via Zucca 1 T. 0141 993716 - C. 333 4860276 **euro 30**

Tagliere misto di salumi e formaggi

Flan di zucca con vellutata di toma

Battuta al coltello di fassone

Risotto asparagi e zafferano

Pollo all’arneis in cartoccio

Verdurine di stagione

Mousse al caffè

**OTTIGLIO**

**CAVE DI MOLETO** Reg. Moleto 10 - T. 0142 921468 www.moleto.it **euro 25**

 Benvenuto delle Cave

 Tonnato alla Monferrina

 L’Agnolotto di bue con sugo d’arrosto

Cosciotto di lattonzolo e patate rosolate

Tortino di carote e mandorle

**QUARGNENTO**

**AI QUATTRO GATTI**  Via Mazzini 11 - T. 0131 219432 www.hotelaiquattrogatti.it **euro 25**

Menù non comunicato

**SAN SALVATORE MONFERRATO**

**RISTORANTE OLIMPIA** Frazione Olimpia 69 T. 0131 233445 - C. 347 6036580 www.ristoranteolimpia.it **euro 30**

 Friciulin alle erbette di campo

 Risotto agli asparagi con taleggio di capra

 Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con salsa alle rose e finocchi stufati

 Semifreddo al croccante di mandorle e petali di rosa su salsa di fragole

**SERRALUNGA DI CREA**

**RISTORANTE DI CREA** Piazza Santuario 7 - T. 0142 940108 www.ristorantedicrea.it **euro 25**

 Sformatino di asparagi con zabaione di toma e spolverata di tuorlo d’uovo all’erba cipollina

 Gnocchetti in rosa con salsa di coniglio stracotto al Grignolino

 Entrecote di fassone piemontese marinata al rosolio con salsa pepe rosa

 Torta di Frangipane con coulis di lamponi

**VIGNALE MONFERRATO**

**TRATTORIA PANORAMICA SARROC** Via Evasio Rossi 14 T. 0142 933524 - C. 320 6835320 www.trattoriasarroc.net **euro 27**

Salumi artigianali piemontesi

Battuta di carne cruda alla monferrina

Peperoni in bagna cauda

Vol au vent  con fonduta di taleggio al tartufo

Risotto Carnaroli agli asparagi nostrani

Coppa di maiale stufata con patate al forno

Bunet piemontese

**IL MONGETTO - DRE’ CASTE’** Via Piave 2 T. 0142 933442 - C. 389 1469806 www.mongetto.it **euro 25**

Antipasto Monferrino

Focaccia con salame

Friciulin

Tomini con acciuga & bagnetto

Mostarda e formaggio

Risotto rosa (al Grignolino)

Coniglio al brusch

Contorno

Bavarese di fragole

Gelato fior di latte