



Agenzia di Accoglienza e promozione turistica – ATL
Piazza Alfieri 34 - Asti



PIATTO D'AUTORE 2018
c/o AFP – via Asinari, 5 AT

PIATTO E DOLCE D'AUTORE 2018

DATA

RISTORANTE, PASTICCERIA E VINI

Settembre

<p>Venerdì 7</p>	<p>Ristorante - IL CASCINALENUOVO <i>La Raza Piemontese in tre declinazioni e agnolotti gobbi</i></p> <p>Pasticceria - IL BISCOTTO DI ODDENINO EMANUELA <i>Pesca e amaretto l'abbinamento perfetto</i></p> <p>Vini <i>Nizza</i> <i>Malvasia</i></p>
<p>Sabato 8</p>	<p>Ristorante - IL BAGATTO <i>Gnocchi di patate al ragù di carne e funghi</i></p> <p>Pasticceria - AL MANGIA E BEVI S.R.L. <i>Tartella con ribes rosso e crema di ricotta</i></p> <p>Vini <i>Barbera d'Asti</i> <i>Brachetto</i></p>
<p>Domenica 9</p>	<p>Ristorante - CA' VITTORIA <i>Plin di lingua di bue verza croccante cagliata di capra</i></p> <p>Pasticceria - DOLCEVITA DI DEL TROTTI ALESSANDRO <i>Dolce incontro alla Malvasia e frutti di bosco</i></p> <p>Vini <i>Albugnano</i> <i>Malvasia</i></p>
<p>Lunedì 10</p>	<p>Ristorante - LAURA'S RESTAURANT <i>Coscia d'anatra disossata cotta a bassa temperatura con caponata e fonduta</i></p> <p>Pasticceria - DOLCE TORTERIA DI LAROSA ROSANNA <i>Monoporzione di biscotto leggero alle nocciole IGP Piemonte cremoso al mascarpone e nocciola bavarese al caramello salato con granelle croccanti ricoperto di cioccolato</i></p> <p>Vini <i>Nizza</i> <i>Moscato d'Asti</i></p>

<p>Martedì 11</p>	<p>Ristorante - SAN MARCO <i>Gnocchi di patata rossa di Mombarcaro, ragù di salciccia e funghi, capocollo di fassona al Barbera d'Asti</i> Pasticceria - DOLCE E SALATO DI ZANETTI MASSIMO & C. SNC <i>Bunet alla piemontese rivisitato con biscotto di frolla</i> Vini <i>Albugnano</i> <i>Brachetto</i></p>
<p>Mercoledì 12</p>	<p>Ristorante - OSTERIA DEL DIAVOLO <i>Il bagnun: zuppetta di acciughine liguri, baccalà & pomodoro servita con la galletta del marinaio e olio al basilico</i> Pasticceria - AL MANGIA E BEVI S.R.L. <i>Biancomangiare, crema di lamponi e gelée all'Asti Spumante</i> Vini <i>Ruche' di Castagnole Monferrato</i> <i>Asti Spumante</i></p>
<p>Giovedì 13</p>	<p>Ristorante - BANDINI <i>Capocollo di maiale, crema di peperoni e belicada</i> Pasticceria - DOLCE TORTERIA DI LAROSA ROSANNA <i>Monoporzione in flute composta da: trasparenza all'Asti Secco, bavarese al cioccolato bianco limone e zenzero gelée alle fragole - vino Asti Secco</i> Vini <i>Freisa</i> <i>Brachetto</i></p>
<p>Venerdì 14</p>	<p>Ristorante - LA FIORAIA <i>Carpionata tiepida all'Asti Secco: verdure in agrodolce, zucchine, bisteccina di tacchinella, uovo, polpettina di fassone al lemongrass e insalatina croccante</i> Pasticceria - DOLCE E SALATO DI ZANETTI MASSIMO & C. SNC <i>Profiterole</i> Vini <i>Grignolino d'Asti DOC</i> <i>Malvasia</i></p>
<p>Sabato 15</p>	<p>Ristorante - LA BRAJA <i>Coscia di faraona disossata con timballo di spinaci e tartufo nero</i> Pasticceria - IL BISCOTTO DI ODDENINO EMANUELA <i>Mousse allo zabaione all'Asti Spumante rivisitato</i> Vini <i>Barbera d'Asti</i> <i>Asti Spumante</i></p>
<p>Domenica 16</p>	<p>Ristorante - LA GROTTA <i>Risotto toma e Nebbiolo accompagnato da tournedos di maiale al vino rosso al profumo di cannella</i> Pasticceria - PASTICCERIA VINCENZO BARBERO DI BARBERO MARCO <i>Assortimento di minimousse (piatto con 5 minimousse assortite)</i> Vini <i>Ruche' di Castagnole Monferrato</i> <i>Moscato d'Asti</i></p>