

# A tavola con il produttore

## RISTORANTE LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA

23marzo2018

### Menu

Prosciutto crudo di Cuneo d.o.p.  
su affettatrice manuale con focaccia

Sformatino di Raschera con verdure croccanti  
e salsa al Miele

\*\*\*

Ravioli del plin al ripieno di brasato  
con fondente di patate

\*\*\*

Rolata di coniglio e Prosciutto crudo di Cuneo  
con contorni dell'orto

\*\*\*

Tortino di nocciole e zabaione al Riesling

**Prezzo: 35 €**

### I vini

cantina "Diego Pressenda"

Metodo Classico "Letizia" Pas Dosé

Langhe DOC Rosato "Pumin Rus"

Dolcetto d'Alba Superiore DOC

Barbera d'Alba DOC "Ariota"



FEASR - FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI - PROGETTO REALIZZATO  
CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELLA REGIONE  
PIEMONTE - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 MISURA  
3 - SOTTOMISURA 3.2 - BANDO 1/B 2017

