

5^a Edizione

A Cena con il Barolo di Barolo a Barolo

Venerdì 12 aprile 2013

Venerdì 19 aprile 2013

Venerdì 26 aprile 2013

Presso i ristoranti di Barolo:

Ristorante Brezza

Osteria la CantiNella

Locanda nel Borgo Antico

Locanda in Cannubi

Osteria RossoBarolo

**Per info e prenotazioni
338 7967842 - 339 7318100
info@museodeicavatappi.it
www.barolodibarolo.com**



RISTORANTE BREZZA

12 aprile 2013

Il vitello tonnato cotto al sale
I capunet con crema al gorgonzola
I nostri agnolotti di seirass e spinaci al profumo di salvia
La faraona alle mele renette con le verdure
Lo zuccotto con cioccolato caldo
Caffè
PREZZO: 55€

19 Aprile 2013

La terrina d'anatra con confettura alle cipolle di Tropea
La salciccia di Bra al Barolo con le lenticchie
I nostri agnolotti del plin al sugo d'arrosto
Il brasato all'Arneis con le verdure.
Il semifreddo alla nocciola
Caffè
PREZZO: 55€

26 Aprile 2013

Il carpaccio di vitello in salsa d'acciughe
Gli asparagi con il Murazzano in cialda di parmigiano
I nostri tajarin al sugo d'anatra
I bocconcini brasati al Barolo con le verdure
Il giandujotto con gelato
Caffè
PREZZO: 55€

OSTERIA LA CANTINELLA

12 aprile 2013

Specialità salumi misti

Insalata russa

Risotto al Barolo

Scamone in crosta di nocciole

Crema di yogurt naturale con salsa di Lamponi

Oppure Assaggio di 4 formaggi

PREZZO: 55€

19 Aprile 2013

Saliccia cruda di Bra

Vitello tonnato

Ravioli al pin al sugo di arrosto

Brasato al Barolo

Torta di nocciole con zabaione di moscato

Oppure Assaggio di 4 formaggi

PREZZO: 55€

26 Aprile 2013

Carne cruda

Peperoni alla salsa di tonno

Pappardelle al cinghiale

Musetto di vitella al Barbera

Bunet al cioccolato e nocciole

Oppure Assaggio di 4 formaggi

PREZZO: 55€

LOCANDA NEL BORGO ANTICO

12 aprile 2013

Entratina: Cipolla cotta al sale con calamaro spillo, crema di patate e nero di seppia, leggera bisque di crostacei

Uovo bazzotto con punte di asparagi e a alle nocciole e crema di Valcasotto

Mezzi paccheri del pastificio “Defilippis” al ragù magro di coniglio, carciofi scottati e maggiorana fresca

Bistecchina di agnello in panatura croccante con peperone in agrodolce

Millefoglie di sfoglia alla banana e chantilly

Caffè con piccola pasticceria

PREZZO: 80€

19 Aprile 2013

Entratina: Leggera crema di zucca Delica e “seirass” Piemontese

Ciambella di riso nero scottato, petto di quaglia

Spuma di fegato grasso di anatra e la sua coscetta in tempura

Quenella di funghi di coltura con fonduta di Fontina DOP

Gnocchi di patate rosse al sugo di vongole veraci

Cilindro di coniglio al civet di cioccolato e melanzana

“Alla panna”

Caffè cin piccola pasticceria

PREZZO: 80€

26 Aprile 2013

Entratina: Leggera crema di zucca Delica e “seirass” Piemontese .

Carpaccio di girello marinato, insalatina croccante e uovo mimosa

Totanetti in guazzetto su crema di patate rosse

Risotto al peperone rosso arrostito e filone di vitello

Coscia di faraona in leggero salmì e scalogno caramellato

Sformato al cioccolato e pere, crema al mascarpone e agrumi canditi

Caffè con piccola pasticceria

PREZZO: 80€

OSTERIA ROSSOBAROLO

12 aprile 2013

Insalatina tiepida di faraona con carciofi
Polipetti in guazzetto con polenta di Mais ottofile
Tagliolini al ragù d'Agnello della Valle Stura
Muscolo, Coda , Testina di Fassona piemontese con bagnetto verde e bagnetto rosso
Cipolla brasata oppure Selezione di Formaggi locali con miele e cugnà
Tiramisù
Caffè, Biscotti di meliga
PREZZO: 55€

19 Aprile 2013

Lingua di Fassona al verde
Capunet con salsa ai peperoni
Crostino di baccalà mantecato con patate
Gnocchi di patate al Castelmagno d'alpeggio
Brasato di Fassona al Barolo
Contorno di stagione oppure Selezione di formaggi locali
Torta di nocciole con zabaione al Moscato d'Asti
Caffè, Biscotti di meliga
PREZZO: 55€

26 Aprile 2013

Carne cruda di fassona
Vitello tonnato
Insalata russa
Peperoni arrostiti alla piemontese
Tortino di asparagi con fonduta
Ravioli del Plin al burro e salvia
Stinco di maialino al Nebbiolo
Contorno di stagione oppure Selezione di Formaggi locali con miele e cugnà
Torta della Marchesa
Caffè, Biscotti di meliga
PREZZO: 55€

LOCANDA IN CANNUBI

12 aprile 2013

Girello di vitello marinato al sale grosso e delicata di formaggio
Strudel di verdure degli orti e crema di acciughe

Bajarin (Fettuccine al barolo) agli asparagi

Quaglia al "Babi" con contorni

Cremino alla panna e zuppetta di fragole

PREZZO: 55€

19 aprile 2013

Insalatina di Bollito servito alle bagne della tradizione (rossa e verde)

Canestrello di parmigiano, asparagi e uovo in camicia

Risotto al Castelmagno e ridotto di Barolo

Le 'Coq au vin' (Galletto brasato al Barolo)

Millefoglie di fragole e crema di mascarpone

PREZZO: 55€

26 aprile 2013

La Langa al Piatto in freddo
(Battuta al coltello di Fassone, Vitello tonnato, Insalata russa)

La Langa al Piatto in caldo
(Acciuga frita al verde, Peperone con bagna cauda, Capunet)

Brasatelli (Tortelli di brasato) all'extravergine e lamelle di parmigiano

Supreme di faraona alle nocciole della Tonda gentile

Cupola di cioccolato bianco, mousse di fragole e salsa al pistacchio

PREZZO: 55€