





DOMENICA 11 OTTOBRE 2020 TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO

TRATTORIA DECORATORI & IMBIANCHINI

MENÙ DEL PRANZO E DELLA CENA

DEDICATA AI PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD

ANTIPASTI

Timballo di verza con **peperone corno di Carmagnola** e cardo gobbo di Nizza Monferrato* in *bagna caoda* e nocciole Piemonte

Flan di cardo gobbo di Nizza Monferrato con fonduta di toma malfatta

Filetto di **tinca gobba di Ceresole d'Alba®** affumicata con pan brioche, burro dell'alta Langa e spuma all'aneto

PRIMI

Carnaroli alla barbabietola con **robiola di Roccaverano** e nocciole tostate Ravioles della Val Varaita al **toumin dal Mel** con pesto di cavolo nero

SECONDI

Coniglio grigio dell'alta Langa in bagna neira al peperone corno di Carmagnola®

Brasato di cappello del prete al Carema® con purea di sedano rapa

DOLCI

Mela grigia di Torriana all'alchermes ripiena di coppa sabauda

Paste di meliga del monregalese® con crema allo zabaione e terra al cacao

Prezzo fisso € 45

(con un piatto a scelta per ciascuna portata)
comprensivo di acqua e caffè (vini esclusi)



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali. Puoi trovare più informazioni qui: www.fondazioneslowfood.it