



## *Ristorante Didattico*

*Chefs*

*Bruno Cingolani*

*Andrea Di Gioia*

*Ristorante*

*“Le Scuderie del  
Castello di Govone”*

*Società Agricola “Montalbera”  
Castagnole Monferrato*

*Martedì 12 novembre 2013*



*Agenzia di Formazione Professionale delle  
Colline Astigiane Soc. Consortile a.r.l.  
Sede Legale e Operativa: Agliano Terme  
Regione San Rocco 74*

*Tel. 0141/954079 Fax 0141/ 954177*

*Sede Operativa: Asti - Via Asinari 5*

*Tel. 0141/351420 Fax 0141/ 352815*

*Sede Operativa: Alessandria- Via Vochieri 76*

*Tel 0131/1978057*

*Internet: [www.afp-collineastigiane.com](http://www.afp-collineastigiane.com)*

*E-mail: [info@afp-collineastigiane.com](mailto:info@afp-collineastigiane.com)*



Unione europea  
Fondo sociale europeo



PROVINCIA  
DI ASTI



*AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE  
COLLINE ASTIGIANE S.c.a.r.l.*

**“RISTORANTE DIDATTICO”  
Anno Formativo 2013-2014**

Barbera  Barbere

**ASSOCIAZIONE  
LE CULTURE DEL TERRITORIO**

## Menu

*Involtino di carne cruda  
con formaggetta di capra di Roccaverano*

*Tortino di topinambur, peperone il quadrato  
di Motta di Costigliole arrostito,  
tocchetti di sottofiletto di Fassone cruda, bagna caoda*

\*\*\*

*Risotto "vialone nano" porri di Cervere,  
con stracotto di coda al Barbera*

\*\*\*

*Coniglio di Castel Rocchero affogato nel Roero,  
accompagnato con crema di patate di Entracque e  
cardo gobbo di Nizza Monferrato*

\*\*\*

*La torta del Re Carlo Felice nella tradizione sabauda*

## Vini

*« Calypsos »  
« La Ribelle » Barbera d'Asti Docg 2012  
« Laccento » Rucheè Docg 2011  
« Laccento » Passito di Ruchè*

*Società Agricola Montalbera*

*Castagnole Monferrato*

## Menu

*Raw meat roll  
with Roccaverano goat cheese*

*Scone with jerusalem artichokes,  
Motta di Costigliole squared pepper, diced raw Fassone  
meat and bagna caoda*

\*\*\*

*Vialone nano risotto with Cervere leeks  
with overcooked tail meat*

\*\*\*

*Castel Rocchero rabbit cooked with Roero wine paired  
with Entracque potatoes cream and huchback cardoon  
from Nizza Monferrato*

\*\*\*

*King Carlo Felice cake savoy traditional style*

## Wines

*« Calypsos »  
« La Ribelle » Barbera d'Asti Docg 2012  
« Laccento » Rucheè Docg 2011  
« Laccento » Passito di Ruchè*

*Società Agricola Montalbera*

*Castagnole Monferrato*

## Menü

*Rohes Fleisch – Rouladen mit kleine Ziege –  
Käse aus Roccaverano*

*Topinambur Törtchen, gebratene Paprikaschoten aus  
Costigliole, rohen "Fassona" Kalbsfilet  
und bagna caoda*

\*\*\*

*Risotto "vialone nero" mit Cervere Lauch und  
Schmorbraten mit Barbera Wein*

\*\*\*

*Kaninchen aus Castel Rocchero mit Roero Weinsauce,  
mit Kartoffel – Kreme aus Entracque  
und Karden aus Nizza Monferrato*

\*\*\*

*König Carlo Felice Torte nach savoyische Tradition*

## Wine

*« Calypsos »  
« La Ribelle » Barbera d'Asti Docg 2012  
« Laccento » Rucheè Docg 2011  
« Laccento » Passito di Ruchè*

*Società Agricola Montalbera*

*Castagnole Monferrato*