



Tel. 0141/351420 Fax 0141/ 352815
Sede Operativa: Alessandria- Via Vochieri 76
Tel 0131/1978057
Internet: www.afp-collineastigiane.com
E-mail: info@afp-collineastigiane.com

Ristorante Didattico

Chef
Bruno Cingolani

Ristorante
“Dulcis Vitis”



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

Martedì 14 gennaio 2014



Unione europea
Fondo sociale europeo



ROVINCIA
I 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

*Polpo di Santo Spirito con radicchio trevigiano,
arance navel, olio extra vergine novello*

*Crema di zucca, mazzancolle, semi di zucca, guanciale
croccante*

*Risotto "vialone nano", vongole,
fumetto di coda di rospo*

*Seppioline dell'Adriatico al tegame,
carciofi dorati di Albenga*

*Crema al passito, tortino di torrone,
gelato zuppetta del doge, crema di nocciola*

Vini

*Barolo "34" 2007 - Massimo Rattalino
Barolo "Leon" 2006 Magnum - Cascina Luisin
Passito di Moscato "Seren" 2006 - Az. Ag. Metilde di
Mario Sandri*

Menu

*Santo Spirito Octopus with Treviso chicory, navel
orange and fresh extra virgin olive oil*

*Pumpkin cream , big shrimps, pumpkin seeds and
crispy pork cheek*

*Risotto vialone nano, clams,
monkfish scent*

*Pan coke Adriati cuttlefish,
Albenga golden artichokes*

*Passito wine cream, nugat cake,
Doge's soup ice cream gelato, hazelnut cream*

Wines

*Barolo "34" 2007 - Massimo Rattalino
Barolo "Leon" 2006 Magnum - Cascina Luisin
Passito di Moscato "Seren" 2006 - Az. Ag. Metilde di
Mario Sandri*

Menü

*Krake aus Santo Spirito mit Trevigiano Radicchio,
Navel Orangen und neues natives Olivenöl extra*

*Kürbis-Kreme, Riesengarnelen, KürbisKerne,
Krokante Schweine-Backe*

*"vialone nano" Risotto, Venusmuscheln,
Seeteufel- Fond*

*Aus Adriatico gedünstete Tintenische,
gewendete Artischocken aus Albenga*

*Passito-Kreme, Nougat-Törtchen,
Dogecreme-Eis, Haselnuß-Kreme*

Wine

*Barolo "34" 2007 - Massimo Rattalino
Barolo "Leon" 2006 Magnum - Cascina Luisin
Passito di Moscato "Seren" 2006 - Az. Ag. Metilde di
Mario Sandri*