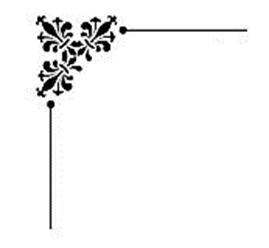


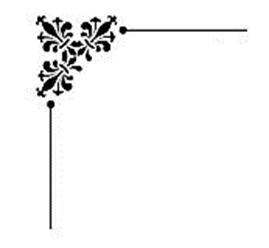
Ristorante didattico

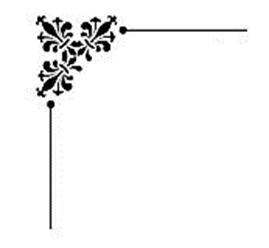
“THE CHANGE”





“ La cucina è di per sè scienza, sta al cuoco farla diventare arte.”



La Carta

Antipasti

Cheesecake di gorgonzola

con gelatina di peperoni

e purea di pere

Pizza margherita

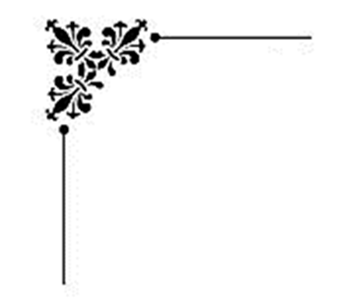
Semplicemente “tonno”

Trancio di salmone

con calamari alla piastra,

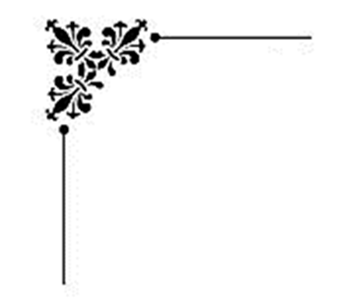
cipolle caramellate e bearnaise al wasabi

Noce di Fassona

marinata al caffè

con spuma di peperone

in bolla di fumo



Primi

Risotto alle nocciole

con robiola mantecata al miele

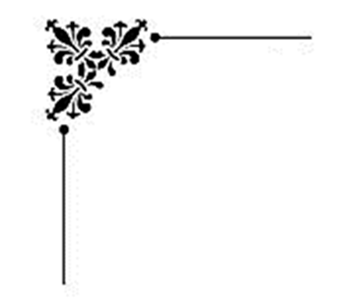
e croccante di pera (minimo due persone)

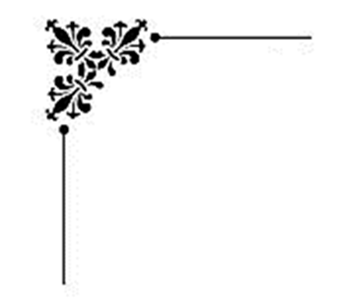
Ravioli di crostacei al nero di seppia

con ragù di cime di rapa

Tagliolini con straccetti di faraona, mandorle e punte di asparagi

Zuppa al latte di cocco e zenzero con verdure e tofu



Secondi

Polpo scottato al timo  
 e patate al lime

Carrè di agnello glassato al miele  
con salsa al curry, pomodori pachino  
e zucca arrosto

Carciofo ripieno di sairass

al profumo di zenzero

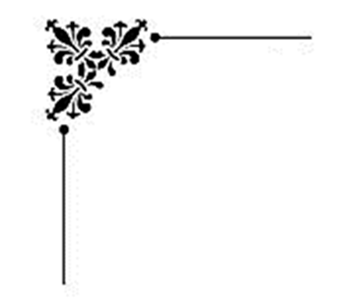
su crema di patate viola all’olio evo

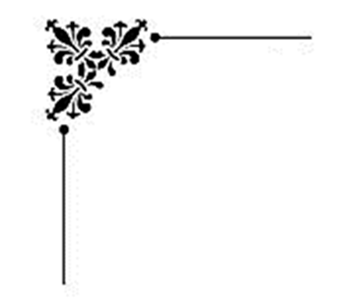
Filetto di maialino in rete

farcito con prugne,

salsa al loazzolo

e puree di carote e broccoli



****

**Menu degustazione**

Semplicemente “tonno”

Pizza margherita

Ravioli di crostacei al nero di seppia

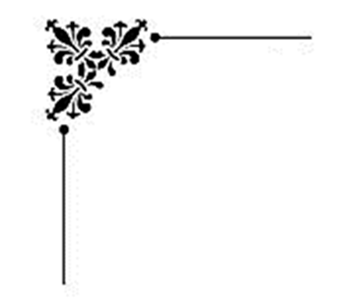
con ragù di cime di rapa

Filetto di maialino in rete

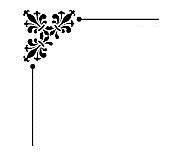
farcito con prugne e mela

con salsa al loazzolo

e puree di carote e broccoli



Crostata di frutta ?

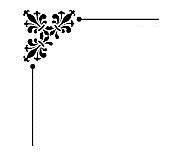


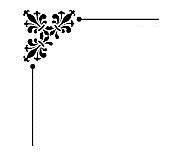
*La serata è a prezzo fisso;*

*Chi vorrà prendere il menu degustazione avrà la possibilità di degustare cinque piatti,*

*mentre chi prenderà il menu alla carta avrà la possibilità di degustare quattro piatti*

*a scelta.*

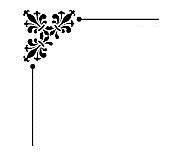


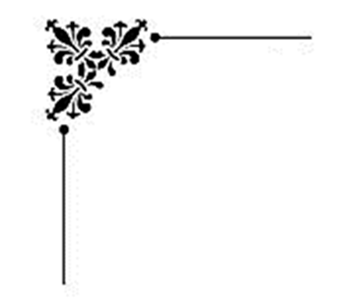
ALLERGENI

Il menu contiene i seguenti allergeni:

* Cereali e derivati
* Latte e derivati
* Sedano
* Frutta a guscio
* Sesamo
* Uova e derivati
* Pesci e derivati
* Molluschi e derivati
* Crostacei e derivati
* Anidride solforosa

Per informazioni rivolgersi al personale di sala



Dolci

Bavarese al pistacchio

con croccante al lampone

e salsa all’arancia.

Mousse di cioccolato bianco in sfera

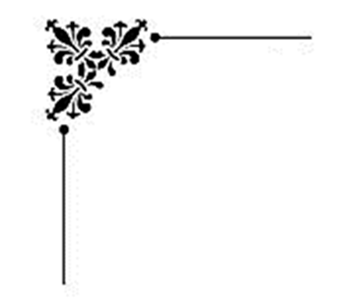
con carpaccio di ananas e Irish Coffee

Semifreddo al campari

e pompelmo rosa

Torta al basilico con croccante ai pinoli

e salsa di ricotta

Crostata di frutta ?



Sede di Asti

via Asinari, 5  
14100 Asti (AT)  
Italia

**mail:**  segreteria@afp-collineastigiane.com  
**Centralino:** (+39) 0141 351420  
**Fax:** (+39) 0141 352815