



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)

  
Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali. Puoi trovare più informazioni qui: [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)