

WEEK END ENOGASTRONOMICI 2015

Servito in cantina tipica: aperitivo con crostini di lardo alle erbe e cipollotti in agrodolce

SABATO 28 FEBBRAIO ORE 20.30 "FRITTO DOLCE A TEATRO" 25 EURO*

Servito nel salone della Pro Loco con l'intervento della compagnia teatrale La Baudetta che allieterà la serata con scenette umoristiche:

Tris di crostini

Fritto dolce: semolini, semolini al cacao, pavesini con nutella, amaretti, mele, banane,

Risotto primavera

Frittelle dolci, cicianpele, sorbetto al limone

SABATO 07 MARZO ORE 20.30

DOMENICA 08 MARZO ORE 12.30 "ASINO" 25 EURO*

Servito nel salone della Pro Loco:

Cacciatorini di asino e di suino, involtini di bresaola "Monferrato", peperoni contadini, lingua in salsa

Agnolotti d'asino

Stufato d'asino con polenta

Dolce

SABATO 14 MARZO ORE 20.30

DOMENICA 15 MARZO ORE 12.30 "CINGHIALE" 25 EURO*

Servito nel salone della Pro Loco:

Cacciatorini di cinghiale, involtini di bresaola "Monferrato", sformato di carciofi, lingua in salsa

Tagliatelle al sugo di cinghiale

Spezzatino di cinghiale con polenta

Dolce

SABATO 28 MARZO ORE 20.30

DOMENICA 29 MARZO ORE 12.30 "PESCE" 30 EURO*

Servito nel salone della Pro Loco:

Cartocci di trota salmonata, Insalata di mare,

Zuppa di pesce

Paella

Dolce

Vini: al tavolo Barbera, durante il pranzo degustazione di Barbera d'Asti Superiore e di Ruchè

Per il Menù di pesce Cortese e Prosecco

con il dolce: Moscato d'Asti

Acqua, Caffè, Grappe.

Ad ogni pranzo o cena sarà estratto a sorte un magnum di barbera d'Asti

*** Ad ogni partecipante sarà regalata una bottiglia di vino a scelta tra quelle esposte in cantina**

E' cortesemente necessario prenotarsi al numero

014192694 <-> 3383674563 <-> proloco@comune.grana.at.it