

Menù per la 70^{esima} *Fiera Internazionale di Metz*



2005

Cucina Piemontese

a cura dell'Accademia delle Tradizioni

Enogastronomiche del Piemonte



MENU TYPIQUEMENT PIEMONTAIS
MENU TIPICO PIEMONTESE
A cura dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte
Hors D'oeuvre - Antipasti

- 71 **Hors d'œuvre à la piémontaise** € 12,00
(tartare de viande marinée, vitello tonnato, langue sauce piquante)
 Antipasto piemontese (insalata di carne cruda, vitello tonnato, lingua in salsa giardino)
- 72 **Assiette de charcuterie du Piémont** € 11,00
(saucisson au vin de Barolo, lard de Picot aux herbes, Jambon du Val Susa, salam d' patate)
 Antipasto di salumi (salame al Barolo, lardo di Picot, Prosciutto della Val di Susa, salam d' patata)
- 73 **Polenta (Pocia) à l'ancienne avec saucisse (plat traditionnel des Langhe)** € 8,00
 Polenta (antica "Pocia" delle Langhe con salsiccia)

Entrées - Primi piatti

- 74 **Agnolotti avec fondue à la crème et aux côpes** € 10,00
 Agnolotti con fonduta alla crema e porcini
- 75 **Gnocchi au gorgonzola de Novara** € 9,50
 Gnocchi al gorgonzola di Novara

Plats principaux - Secondi piatti

- 76 **Bœuf braisé au Barolo avec polenta** € 16,00
 Brasato al Barolo con polenta
- 77 **Poulet Marengo (plat historique de Napoleon)** € 15,00
 Pollo alla Marengo (storico piatto di Napoleone)

Desserts - Dessert

- 78 **Gâteau aux noisettes sur lit de sabayon au Marsala** € 5,00
 Torta di nocciole con zabaione al Marsala
- 79 **Bonnet et pêches pochées façon Grand-Mère** € 5,00
 Bonnet e pesche cotte della nonna
- 80 **Assiette de fromages typiquement piémontais** € 7,00
(Tomme de Lanzo, Bra duro, Raschera, Castelmagno)
 Piatto di formaggi misti tipici piemontesi (Toma di Lanzo, Bra duro, Raschera, Castelmagno)
- 81 **Gâteaux secs typiquement piémontais accompagnés d'un verre de Moscato** € 5,00
(Amaretti morbidi - macarons aux amandes, Sorrisi di Torino, Paste di meliga - biscuits à base de farine de maïs, Canestrelli, Krumiri)
 Biscotti tipici piemontesi con bicchiere di moscato
 (Amaretti morbidi, Sorrisi di Torino, Paste di meliga, canestrei, crumiri)

CARTE DE VINS/ CARTA DEL VINI

CONSORZIO VINEXPORT

801	BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC 2003 (Boeri)	€ 17,00
802	BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC 2001 (Tenuta La Meridiana)	€ 33,00
803	ROERO ARNEIS (BIANCO) 2004 (Cantina del Glicine)	€ 18,00
804	GRIGNOLINO DOC 2004 (Livio Pavese)	€ 16,00
805	DOLCETTO D'ALBA DOC 2004 (Cantina Clavesana)	€ 15,00

CONSORZIO VINITALY EXPORT

806	ROERO ROSSO DOC 2001 (Stradivari)	€ 18,00
807	BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2003 (Penna)	€ 19,00
808	DOLCETTO DIANO D'ALBA DOC 2003 (Cantina della Porta Rossa)	€ 22,00
809	GAVI DOC (BIANCO) 2004 (Vitivinicola Binè)	€ 18,00
810	MONEMVASIA DOC 2004 (BIANCO) (Casalone)	€ 15,00

CONSORZIO TEMPLUM VINI

811	DOLCETTO DI DOGLIANI SUP. DOC 2001 (Tenuta di Costa Prà)	€ 15,00
812	MOSCATO D'ASTI DOCG 2004 (VINO DA DESSERT) "Casot" (Trincherò)	€ 15,00
813	DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2004 (Rigo Silvano)	€ 15,00
814	BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2003 (Ceste Guido)	€ 15,00
815	BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE 2003 (F.lli Ponte Vini)	€ 15,00

CONSORZIO EXPORT QUALITY WINES

816	BAROLO DOCG 2000 (Cascina Cucco)	€ 45,00
817	BAROLO DOCG 1999 (Elio Sandri)	€ 45,00
818	BARBARESCO DOCG 2000 (Casot) (Nada Giuseppe)	€ 32,00
819	LANGHE ROSSO DOCG "INSIEME" 2001 Livia Fontana)	€ 33,00

CNA VINTESA

820	BRAMATERRA 2001 (Anzivino)	€ 20,00
821	BARBERA D'ASTI 2002 (La Luna del Rospo)	€ 16,00
822	RUCHE' 2004 (Sant'Agata)	€ 22,00
823	DOLCETTO D'ALBA 2004 (Punzet)	€ 15,00
824	LANGHE NEBBIOLO (Sylla Sebaste)	€ 17,00

CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE DI CUCEGLIO

825	ERBALUCE CRIO (BIANCO) DOC 2004	€ 16,00
826	CANAVESE ROSSO DOC 2004	€ 15,00
827	CANAVESE ROSATO DOC 2004	€ 15,00
828	BRUT METODO CLASSICO DOC	€ 16,00
829	PASSITO DI CALUSO DOC 1983	€ 32,00