

Nazionale



Città di Moncalvo

61^a

Fiera del Tartufo

Moncalvo Monferrato

18 e 25 ottobre 2015

30^a Rassegna
della Cucina
al Tartufo Bianco
di Moncalvo
e del territorio
Monferrino



REGIONE
PIEMONTE


PIEMONTE
NUOVO, DA SEMPRE.



Provincia di Asti

 **BANCA DI ASTI**
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



Agente Turistica Locale


MONDO
Domenica
Monferrato Offerta

Nazionale



61^a Fiera del Tartufo Moncalvo Monferrato

Premi

18 Ottobre 2015

Categoria: aperta - esemplare singolo

- 1° Premio: Trofeo Città di Moncalvo, Tartufo d'Oro + € 200,00
- 2° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 100,00
- 3° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 75,00

Categoria: Trifulau, Commercianti

- 1° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 150,00
- 2° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 100,00
- 3° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 75,00

25 Ottobre 2015

Categoria: aperta - esemplare singolo

- 1° Premio: Trofeo Città di Moncalvo, Zappino d'Argento + € 200,00
- 2° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 100,00
- 3° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 75,00

Categoria: Trifulau, Commercianti

- 1° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 150,00
- 2° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 100,00
- 3° Premio: Coppa offerta dalla Banca C.R.ASTI + € 75,00

A tutte le categorie verrà consegnato il diploma di partecipazione "Fiera del Tartufo" Città di Moncalvo.



Moncalvo

Provincia di Asti

Superficie: 17.66 Km²

Altitudine: 305 s.l.m.

Abitanti: 3130

Codice di avviamento postale (C.A.P.): 14036

Municipio: Piazza V. Buronzo, 2; tel. 0141 917505 – fax 0141 917352

Biblioteca Civica: “F. Montanari”, Archivio Storico del Comune tel. 0141 917427

Notizie storiche

Di origine romana, Moncalvo fu nel corso dei secoli di proprietà della Chiesa di Asti, della famiglia Graffagni, del Marchese del Monferrato, che ne fece la propria capitale, per poi passare al Marchese di Saluzzo (1306) e quindi nuovamente ai Paleologi di Monferrato (1309).

Subì varie occupazioni straniere e divenne da ultimo dominio dei Gonzaga di Mantova, i quali lo cedettero in feudo a diversi signori (nel 1604 a Galeazzo di Canossa, nel 1619 a Rolando Natta, nel 1671 a Filiberto Marchese di Ceva); nel 1691 subì il saccheggio da parte delle truppe imperiali comandate da Eugenio Savoia. Passò infine definitivamente alla Casa Savoia nel 1704.

Con Sue Patenti del 9 agosto 1774 Vittorio Amedeo III la dichiarò Città, riconfermando il titolo già attribuitole dal Duca di Mantova Ferdinando Carlo Gonzaga il 23 marzo 1705.

Possiede le frazioni di Castellino-San Vincenzo, Patro, Santa Maria, Gessi e Stazione.

Lo stemma è troncato di argento e di rosso (colori del Monferrato). Scudo timbrato della corona a dodici perle (sette visibili), contornato dalla bordura con la scritta Montiscalvi Civitatis, accostato a due rami di palma decussati.

Personaggi illustri

Guglielmo Caccia detto il Moncalvo (1568-1626), pittore

Monsignor Placido Tadini (1759-1847), cardinale, Vescovo di Biella e Arcivescovo di Genova

Barone Ferdinando dal Pozzo (1768-1843), uomo politico, ministro degli Interni di Carlo Alberto

Gabriele Capello (1806-1877), ebanista alla corte di Carlo Alberto

Rosa Vercellana “Bella Rosin” (1833-1885), moglie morganatica di Vittorio Emanuele II

Agostino della Sala Spada (1842-1913), letterato, avvocato, autore di “Mondo Antico”

Senatore Carlo Francesco Ferraris (1850-1924), uomo politico, ministro dei Lavori Pubblici

Giovanni Minoglio (1851-1913), storico, drammaturgo, numismatico

Generale Carlo Montanari (1863-1915), militare, morto a Plava, decorato di Medaglia d’Oro V.M.

Professor Giuseppe Gavello (1872-1926), medico e benefattore

Alessandro Bonaventura (1878-1954), ottico, fotografo, astronomo, inventore e poeta

Senatore Prof. Vincenzo Buronzo (1884-1976), letterato (allievo del Pascoli), uomo politico

Monsignor Giuseppe Bolla (1885-1952), parroco, cappellano militare, musicista

Ambasciatore Dott. Franco Montanari (1905-1973), diplomatico, mecenate



Feste e manifestazioni

Fiera del Tartufo (ultime due domeniche di Ottobre; nel 2015 si terrà la 61° edizione)

Festa Patronale di S. Antonino (3° Domenica di Maggio)

Moncalvo Festival (Canto Danza) (Ultima di Giugno prima di Luglio 2016)

Festival Cacciano (Agosto)

Fiera del Bue Grasso (9 dicembre 2015)

Sagra delle Cucine Monferrine (Giugno 2016)

Blu Notti Blues presso la Cantina Sociale Sette Colli (Luglio 2016)

Cinema all'Aperto (Luglio-Agosto)

Rassegna di Teatro Dialettale (Ottobre - Novembre)

Rassegna Teatrale di prosa (Novembre - Marzo)

Mostre Storiche e d'Arte

Sfilate Storiche in costume in occasione della partecipazione al Palio di Asti (3° Domenica di Settembre)

Mercatino dell'Antiquariato (1° Domenica di ogni mese)

Per informazioni telefonare: 0141 917505 - Fax 0141 917352

www.comune.moncalvo.at.it

www.fieradeltartufodimoncalvo.it

e-mail: comunedimoncalvo@libero.it

info@fieradeltartufodimoncalvo.it

Prodotti Enogastronomici

Vini classici del Monferrato astigiano e casalese:

Barbera d'Asti DOCG, Barbera del Monferrato DOC, Grignolino DOC, Freisa DOC, Malvasia,

Chardonnay DOC Cooperativa "Sette Colli", strada Casale 4, tel. 0141 917206

Tartufo Bianco di Moncalvo

Bollito Misto alla Piemontese (sette tagli di carne, sette ammennicoli, sette salse)

Agnolotti alla Monferrina

Finanziera: ricco intingolo composto di frattaglie di pollo e di vitello con funghi e capperi

Fritto Misto: piatto unico composto di cervella, animelle, fegato, polmone, frittura dolce

Bonèt (tipico budino con cacao e amaretti di Mombaruzzo, cotto a bagnomaria).

Come si raggiunge Moncalvo?

Da Asti e Casale: alle uscite dei caselli autostradali si segue la statale n. 457 "di Moncalvo";

Da Alessandria: si segue la strada provinciale 31 (Quarngento, Fubine, Casorzo, Grazzano e Moncalvo);

Da Vercelli: dalle uscite dei caselli autostradali si segue la statale n. 455 "di Pontestura"

fino alle indicazioni per Moncalvo;

Dai capoluoghi regionali (**Torino, Milano e Genova**) si imboccano le autostrade per Asti, Vercelli e Casale;

Da **Alessandria** e **Asti** si può raggiungere Moncalvo anche con servizio di autopullman.



Das Städtchen Moncalvo liegt 305 m über dem Meeresspiegel an der Grenze zwischen dem Monferrato von Asti und dem Monferrato von Casale. Seine Ursprünge sind sehr alt. Unter der Herrschaft der Dynastie der Palaiologen war Moncalvo die zweite Hauptstadt der Markgrafschaft des Monferrato. Der Palazzo “Casa Demaria” auf der Piazza Garibaldi war im Mittelalter die Residenz der Markgrafen des Monferrato. Mit dem Dekret des Herzogs Ferdinando Carlo erhielt Moncalvo den Status einer Stadt, der später von König Amedeo III. von Savoyen bestätigt wurde. Die Stadt besitzt interessante und bedeutende Bauwerke. Neben der Kirche San Francesco mit der spätromanischen Apsis und den wertvollen Gemälden des Malers Guglielmo Caccia, auch „Moncalvo“ genannt, der in Moncalvo lebte und arbeitete, ist auch die Kirche der Madonna delle Grazie, die von Francesco Ottavio Magnocavallo entworfen wurde, erwähnenswert.

Interessant ist auch die kleine Kirche “La Pieve” mit einem Grabstein aus der Römerzeit, dem ältesten Zeugnis der Stadt. Auf der Piazza Carlo Alberto zeugen die Mauerreste des alten Schlosses von der glorreichen Vergangenheit des Städtchens.

Auf der Piazza Garibaldi befindet sich das kürzlich restaurierte Theater, das in den Wintermonaten Prosa und in der Herbstsaison Mundarttheater anbietet. In den Frühlings- und Sommermonaten gibt es zahlreiche Musik- und Ballettaufführungen, sowie Kunstausstellungen und Kongresse.

Sehr typisch für die Stadt sind die kleinen Gassen im historischen Zentrum, wie z.B. in dem Stadtteil “La Fracia”. Die Piazza Carlo Alberto ist das Zentrum der städtischen Betriebsamkeit. Hier findet jeden Donnerstag ein Markt statt, der Besucher aus dem ganzen Monferrato und Casalese anlockt. Die Folklore, die gute Küche und der Wein haben gemeinsam mit der Geschichte, der Kunst und der bezaubernden Landschaft zur Entwicklung des Tourismus dieser kleinen Stadt beigetragen, die in der Vergangenheit eine wichtige Rolle in der Geschichte des Monferrato spielte.

Neben der traditionellen Messe der Mastochsen und der weißen Trüffel (in der 60 Auflage) nimmt Moncalvo auch jedes Jahr an dem traditionellen und bekannten “Palio von Asti”, dem großen Pferderennen, teil.

Moncalvo erwartet Sie!

Um Reservierung wird gebeten.

Die Preise der Abendessen sind “all inclusive”, auch die Weine.



The little town of Moncalvo is situated at 305 metres above sea level in the Monferrato area between Asti and Casale. Its origins are very ancient and, as second in importance among the towns of this area, it was home to the Marquisate of Monferrato, including the descendants of the Greek Byzantine Palaiologos family, through their Montferrat (Monferrato) cadet branch.

The medieval building “Casa Maria” in Piazza Garibaldi may have been the residence of the Marquises of Monferrato. Moncalvo was given its official title of “city” (città) from a decree issued by Duke Ferdinando Carlo Gonzaga and this was reconfirmed by King Vittorio Amedeo III of Savoy.

The town possesses some interesting and historical buildings. The church of San Francesco has a late Romanesque apse and some lovely paintings by the local Renaissance artist Guglielmo Caccia, also known as “The Moncalvo”. The old parish church, Madonna delle Grazie, is of interest. A country church or “Pieve” just outside the town is also worth a visit and there is a Roman tombstone to be seen here too: one of Moncalvo’s oldest archeological objects.

Back in the town itself, the medieval walls can still be seen in Piazza Carlo Alberto, which is also the town’s centre. The theatre - completely restored - is situated in Piazza Garibaldi. It offers a varied programme of plays in winter and works in local dialect during the autumn. In spring and summer it holds concerts, ballet, art exhibitions and lectures.

The historical centre contains many narrow lanes, such as “La Fracia”, typical of the town.

Every Thursday, the street market - a historical event in itself attracting visitors from all over the area - occupies Piazza Carlo Alberto.

The town offers some splendid views of the Alps and is immersed in the beautiful countryside of the Monferrato. It has much to offer in the way of excellent local cuisine, wine and folklore, which are its main tourist attractions. Its history is entwined with that of the Monferrato as a whole.

It holds the “Fair of the Fat Ox” in December, a traditional country cattle fair, and its very own White Truffle Fair in October (this year the 60th edition will be held). Moncalvo also takes part in the annual Palio horse race of Asti, which takes place in September.

So come and discover Moncalvo!

The autumn calendar of events includes many “White Truffle Events” to be held during the months of October and November.

Don’t forget that booking is required

Prices are all-inclusive of dinner and wines.





61^a edizione
18 e 25
ottobre 2015

e

378^a Fiera
SUA MAESTÀ
IL BUE GRASSO

MONCALVO

Mercoledì 9 Dicembre 2015

info: Comune Moncalvo
tel. 0141 917505



61° Fiera del Tartufo

Città di Moncalvo

Programma delle giornate

Domenica 18 ottobre

- Ore 9,00:** Inaugurazione della 61° “Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo”.
- Ore 9,15:** Apertura delle iscrizioni degli espositori.
- Ore 10,30:** Cerca simulata del Tartufo Bianco di Moncalvo.
- Ore 11,00:** Inaugurazione della mostra nel ridotto del Teatro Comunale, a cura del GAM (Gruppo Artisti Moncalvesi).
- Ore 11,30:** Chiusura delle iscrizioni e riunione della Commissione Giudicatrice.
- Ore 12,30:** Premiazione-Assegnazione del Trofeo Città di Moncalvo “Tartufo d’Oro”.
- Ore 13,00:** Pranzo per gli espositori di tartufi presso lo stand della Pro-Loco e degustazioni enogastronomiche.
- Ore 16,00:** Cerca simulata del tartufo Bianco di Moncalvo.
- Ore 10/18:** Mostra Gran Pavese - Museo Civico di Moncalvo

Domenica 25 ottobre

- Ore 9,15:** Apertura delle iscrizioni degli espositori.
- Ore 10,30:** Cerca simulata del Tartufo Bianco di Moncalvo.
- Ore 11,30:** Chiusura delle iscrizioni e riunione della Commissione Giudicatrice.
- Ore 12,30:** Premiazione-Assegnazione del Trofeo Città di Moncalvo “Zappino d’Argento”.
- Ore 13,00:** Pranzo per gli espositori di tartufi presso lo stand della Pro-Loco e degustazioni enogastronomiche.
- Ore 16,00:** Cerca simulata del tartufo Bianco di Moncalvo.
- Ore 10/18:** Mostra Gran Pavese - Museo Civico di Moncalvo

Durante le due giornate, mercatino dei tartufi, stand dei prodotti tipici e dell’artigianato locale, degustazioni enogastronomiche.

Per le due domeniche della Fiera è in funzione lo

STAND ENOGASTRONOMICO DELLA PRO-LOCO DI MONCALVO

che allestisce ed offre alla degustazione vari assaggi gastronomici monferrini.

Inoltre dalle ore 12.30 è possibile pranzare, su prenotazione

NEI LOCALI DELLA PRO-LOCO, IN VIA TESTA FOCHI

TEL. 366.3661612 - E-MAIL: mirko.ippolito@gmail.com

SERVIZIO GRATUITO DI BUS NAVETTA DAI PARCHEGGI ALLA PIAZZA



Domenica 11 ottobre

- Ore 16,00:** Teatro Comunale - Inaugurazione Mostra Gran Pavese



specialità
gelati e semifreddi
PRODUZIONE PROPRIA

tel. 0141 917389

p.za Garibaldi, 23 - 14036 MONCALVO (AT)



1^ SERATA

Venerdì 6 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “IL BAGATTO”

Piazza Cotti, 16 – Grazzano Badoglio (AT)

Telefono: 0141 925110

info@ristoranteilbagatto.it

Cuoca: Franca Poggio

Coperti: 60

MENU

Aperitivo di benvenuto con piccolo fritto misto accompagnato
da calici di “Chardonnay”

Battuta di Fassone piemontese e Tartufo Bianco di Moncalvo
Polenta concia con uovo di quaglia e Tartufo Bianco di Moncalvo
Flan di cardi gobbi di Nizza su fonduta e Tartufo Bianco di Moncalvo

Risotto ai quattro formaggi e Tartufo Bianco di Moncalvo

Tenerone di vitello al forno con funghi trifolati e patate alla mugnaia

Tartatin con gelato alla crema

Bonet

Caffè

VINI:

Piemonte Chardonnay doc “La Gambina” 2014 Az. Vitivinicola F.lli Natta

Grignolino d’Asti doc 2014 Az. Agr. Monti Emanuel

Barbera d’Asti doc “Sulin” 2014 Az. Sulin

Malvasia di Casorzo doc 2014 Az. Agr. Monti Emanuel

Prezzo € 85,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata



**“NOI DI REALE MUTUA
TI ASSICURIAMO AL MEGLIO.
MA A PROTEGGERTI
PENSACI ANCHE TU.”**

**VAI SU WWW.REALMENTEPROTETTI.IT
O PARLANE CON IL TUO AGENTE REALE.**

**SPONSOR
DELLA 61^a FIERA DEL TARTUFO
DI MONCALVO.**

**Agenzia di Moncalvo
Barberis Francesco e Stefano snc
Piazza Carlo Alberto, 6
14036 Moncalvo (AT)
Tel. 0141 917136 - Fax 0141 1808029**

**REALE
MUTUA**
— ASSICURAZIONI —

Parte del tuo mondo.

Punto **SIMPLY**
MARKET

**SALUMI E FORMAGGI DI QUALITÀ
SERVITI CON PROFESSIONALITÀ E SIMPATIA
PANE FRESCO ANCHE LA DOMENICA**

**CENTRO MONCALVO DI BEVILACQUA E BERTASI SNC
VIA XX SETTEMBRE 19 - TEL. 0141.921192
rosettbertasi@yahoo.it**

2^ SERATA

Sabato 7 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “MONFERRATO RESORT”

Loc. Cascina Palau – Cereseto (AL)

Telefono: 0142 940127 – 333 4957387

info@monferratoresort.it

Cuoco: Andrea Soffientino

Coperti: 80

MENU

Battuta di manzo, focchi di robiola di pecora e Tartufo Bianco di Moncalvo
Sfogliatina croccante, mousse di cardi e uovo in camicia su fonduta di toma
e Tartufo Bianco

Risotto mantecato al brodo di gallina, parmigiano e Tartufo Bianco di Moncalvo
Maltagliati freschi al ragù di cinghiale e battuto di erbe aromatiche

Spallotto di vitella accomodato con funghi porcini e patate fondenti

Semifreddo ai krumiri Rossi con salsa al cioccolato amaro
Tortino di noci e vellutata al moscato passito

Caffè e digestivi

VINI esclusi

Prezzo € 34,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata





l'Azienda AgriVitivinicola **Garino**
vi aspetta presso



L'acino d'uva
Eno  *Agriturismo di charme*
pernottamento e ristorante in collina - Osteria Agrivinicola "Pane e Uva"

Loc. Vallera, 4 - 14020 CUNICO (AT) - Tel. +39 0141.901920
Cell. +39 333.9689206 - info@lacinoduva.com - www.lacinoduva.com

**PASSA
BORTOLO**

QUALITÀ PER L'EDILIZIA

3^ SERATA

Venerdì 13 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “IL CENTRALE”

Piazza Romita, 10 – Moncalvo (At)

Telefono: 0141 917126

ristoranteilcentrale@libero.it

Cuoco: Fabio Novo

Coperti: 40

MENU

Gambero Rosso di Sicilia in crosta di nocciola Piemonte con salsa all’Altalanga
Giuseppe Gagliano Brut

Battuta di Fassone, tapinambur, riduzione alla birra e Tartufo Bianco di Moncalvo
Uovo fritto, cardi gobbi di Nizza, soffice fonduta di toma Montebore
e Tartufo Bianco di Moncalvo
“Sali d’oro” Tenuta Santa Caterina d.o.c.

Animella di vitello glassata, fegato grasso, fondente di cipolla bionda
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Bottoni al Castelmagno, zucca mantovana, porcini e Tartufo Bianco di Moncalvo
Barbera Monferrato “Le Cave” Castello d’Uviglie d.o.c.
Guancia di Fassone con passato di sedano rapa e Tartufo Nero
Grignolino “Bricco del Bosco” Vigne Vecchie Az. Agr. Accornero

Autunno in Monferrato

Moscato passito “Sol” Az. Agr. Ezio Cerruti

Caffè con degustazione di grappe “Antica Distilleria Mazzetti di Altavilla”

Prezzo € 100,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata



Storico
Pastificio Gastronomia
RONDANO



Via XX Settembre, 33 14036 Moncalvo (AT) Tel./Fax 0141.917414

www.pastificiorondano.eu

BERGAGNA

ABBIGLIAMENTO
UOMO - DONNA

HENRY COTTON'S - PINKO - LIU-JO - SUN 68
WOOLRICH - MIRÒ - JU STO - AT.P.CO.
G. WEBER - ABITIFICIO - VALDITARO
JACKERSON - J. COHEN

Via IV Marzo, 1 - Moncalvo
Tel. 0141.917216

mail: massimo.bergagna@alice.it

4^ SERATA

Sabato 14 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “SANTISE”

Strada Castelletto, 2– San Desiderio di Calliano(AT)

Telefono: 0141 928747

info@santise.it

Cuochi: Gemma Tonin, Marco Scanavino

Coperti: 40

MENU

Aperitivo al tavolo con stuzzichini

Degustazione di carne cruda: battuta a coltello, salsiccia di vitello,
fagottini con funghi porcini

Cardi gobbi di Nizza con fonduta soffice di toma piemontese, polvere di funghi
porcini e Tartufo Bianco di Moncalvo

Uovo in cocotte, salsa alle acciughe e Tartufo Bianco di Moncalvo

Risotto Carnaroli con pane croccante, uva e Tartufo Bianco di Moncalvo

Faraona arrosto al profumo di marsala con Tartufo Bianco di Moncalvo,
crostini al burro, fegatini e salsa di verdure

Diplomatica di frutta secca, crema inglese al cioccolato e
sorbetto alle pere martine
Caffè, piccola pasticceria

VINI:

Metodo classico Cuvée 2008 Contratto

Barbera d’Asti Masarej 2010 Castello del Poggio

Sospir vino da uve stramature 2013 La Montagnetta

Prezzo € 95,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata



QUARELLO *due*

S.R.L.



Veicoli
Commerciali

Strada Casale, 27 - MONCALVO (AT)
Tel. 0141.921270



DITTA OTTAVIS CARLO

s.n.c.

MATERIALI E ARTICOLI EDILI

Str. Casale, 35
14036 MONCALVO (AT)

Tel./Fax automatico 0141.917624
C.F. e P. IVA 01365420056

5^ SERATA

Giovedì 19 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante Osteria del “CASTELLO DI MARISA”

Piazza Castell'Alfero, 1 – Castell'Alfero (AT)

Telefono: 0141 204115

osteriadecastello@hotmail.com

Cuoca: Marisa Torta

Coperti: 50

MENU

Calice di benvenuto Altalanga cantine Bava con golosità

Carne cruda di Fassone battuta al coltello con Tartufo Bianco di Moncalvo

Cocotte di cardo gobbo di Nizza e topinambur al tuorlo d'uovo e fonduta con
Tartufo Bianco di Moncalvo

Tajarin ai trenta rossi al burro fuso e Tartufo Bianco di Moncalvo

Capretto di Langa al forno con patate di montagna

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido al gianduja

Caffè - Piccola pasticceria - Distillati cantine Berta

Prezzo € 40,00

(escluso tartufo e vini)





fiorinoarredamenti

Corso XXV Aprile, 44
14036 MONCALVO (AT)

Tel. 0141 917435

katia.fiorino@alice.it

www.fiorinoarredamenti.it

Lunedì chiuso - Aperto la domenica



OREFICERIA - OROLOGERIA

Degiovanni Mirco

Via xx Settembre 14 - 14036 Moncalvo (AT)

tel./fax 0141.925248

info: mirco.degiovanni@alice.it

6^ SERATA

Venerdì 20 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “NATALINA-ALBERGOTTO”

Viale Pininfarina, 43 – Grazzano Badoglio (AT)

Telefono: 0141 925185

ristorantenatalina@libero.it

Cuoco: Francesco Redoglia

Coperti: 60

MENU

Aperitivo di benvenuto con Spumante e stuzzichini della casa
(salame, parmigiano, frittelle,...)

Carne cruda di vitello Fassone “Natalina” al naturale
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Sformato di borragine con fonduta di Fontina d'alpeggio
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Cappella di fungo porcino alla foglia di tiglio

Risotto “Carnaroli” al Grignolino e porri

Tagliolini della casa al burro di montagna e Tartufo Bianco di Moncalvo

Stinco di vitello Fassone glassato al forno con puré di patate

Torta della casa alle mele e pesche padellate

Gelato all'ananas e Grand Marnier

Caffè, poussa caffè

VINI: esclusi

Prezzo € 80,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata



FRED'S | CAFÈ

FF

*Gelateria Artigianale - Caffetteria
Lounge Bar*

**P.zza Carlo Alberto, 10
Moncalvo (AT)
Tel. 347.4659992**



CASCINA VALEGGIA
MONCALVO

I SAPORI DEL MONFERRATO

Strada Asti-Casale 4 - Ponzano Monferrato - Tel 01141917253 cell 3356020660

Mail : cascinavaleggia@gmail.com - sito: www.cascinavaleggia.it

7^ SERATA

Sabato 21 novembre 2015 ore 20,30

**“L’ACINO D’UVA”
ENO AGRITURISMO DI CHARME**

Loc. Vallera, 4– Cunico (AT)

Telefono: 0141 901920

info@lacinoduva.com

Cuoca: Pier Carla Garino

Coperti: 50

MENU

Calice di Rosé accompagnato da dadolata di salame cotto alle nocciole

Battuta di Fassone con Robiola di Cocconato DOP e olio di nocciole
con lamelle di tartufo

Budino aromatico di topinambur con fonduta di toma piemontese
e petali di tartufo

Ciotola del trifolao

Agnolotti al Barbera con ripieno di brasato saltati in burro d’alpeggio e timo

Risottino al cardo gobbo e lacrime di bagna cauda leggera

Stracotto all’Arneis con frittelle di zucca

Pere al vino con scaglie di torrone d’Asti

Torta di nocciole senza farina con zabaione al Malvasia

Panna cotta al caffè

Caffè

VINI:

Rosé “Venti10” Az. Agrivitivinicola Garino

Barbera d’Asti DO “Vin ad Garin” Az. Agrivitivinicola Garino

Chardonnay DOC Az. Agrivitivinicola Garino

Prezzo € 55,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata





Caffè del Moncalvo - Via Bolla,2 - Moncalvo (AT) - Tel. 0141.91.71.33

BONANOMI antiquariato

Mobili del XVIII e XIX secolo
Argenteria d'epoca inglese



Piazza Garibaldi, 3
14036 Moncalvo (AT)
Tel. 0141.921177 - Cell. 347.8272478
e-mail: bonanomi.marco@gmail.com

8^ SERATA

Venerdì 27 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “LA BRAJA”

Via San Giovanni Bosco, 11 – Montemagno (AT)

Telefono: 0141 653925

info@labraja.it

Cuochi: Ezio, Kerri e Giuseppe Palermino

Coperti: 60

MENU

Coppa di spumante classico con stuzzichini: Spiedino di verdure con toma d'alpeggio, crostino di spuma di gorgonzola, peperoni arrostiti e ripieni

Insalata tiepida di galletto nostrano con grana padano
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Guazzetto di cardi gobbi di Nizza con fonduta e Tartufo Bianco di Moncalvo

Salamino in crosta con spinaci e salsa di tartufo nero

Lasagnetta di farro con ragù di fagiano e Tartufo Bianco di Moncalvo

Involtini di vitello Fassone con funghi trifolati

Formaggi d'alpeggio con mostarda d'uve Ruchè

Sorbetto alla mela verde

Mille foglie al torrone d'Asti

Caffè e piccola pasticceria

VINI:

Spumante classico Le Cave 2010 Soc. Vin. Castello di Uviglie

Nynphae Monferrato Bianco 2014 Tenuta Montemagno

Barbera d'Asti 2009 Giorgio Tenaglia Tenuta La Tenaglia

Oro di Razzano Castello di Razzano

Distillati Distilleria Mazzetti

Prezzo € 95,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata





azienda vitivinicola
Fratelli Natta
Grazzano Badoglio (AT) ITALIA
Tel. +39 0141 925245 - 925512
Fax +39 0141 925956
www.fratellinatta.it
info@fratellinatta.it



SETTE COLLI
Cooperativa tra viticoltori
Strada Casale, 7
14036 Moncalvo (ASTI)
Tel. - Fax 0141 917206
www.vinisettecollimoncalvo.it
info@vinisettecollimoncalvo.it
VINI TIPICI DEL MONFERRATO

9^ SERATA

Venerdì 27 novembre 2015 ore 20,30

Ristorante “DEL CASOT”

Regione Serra Perno, 76/77 – Castell’Alfero(AT)

Telefono: 0141 204118

info@ristorantedelcasot.it

Cuoco: Cussotti Ivan

Coperti: 30

MENU

Stuzzichino di benvenuto: salame cotto caldo, crostini di robiola al tartufo e
brisée alla moda del Casot con calice di “blanc’d blanc” Giulio Cocchi
Battuta di Fassone a punta di coltello, “tupinabò” croccanti, crema di robiola e
Tartufo Bianco di Moncalvo
Terrina di cardi gobbi di Nizza Monferrato in fonduta, uovo affogato
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Tagliolini dai quaranta rossi per chilo di farina al burro fuso
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Coscia di anatra a bassa temperatura in “confit” riduzione
al barbera d’Asti e contorni

Robiola di Roccaverano fresca, olio evo e Tartufo Bianco di Moncalvo
Pre dolce

Bauletto al fondente nero extra al torroncino
Piccola pasticceria caffè e distillati

VINI:

Gavi di Gavi Minaia Nicola Bergaglio
Barbera d’Asti superiore Valentino Caligaris Castello di Razzano
Brachetto d’Acqui Braida

Prezzo € 100,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata





*E' finita un'altra giornata,
gli uomini della vigna tornano a casa.
Credo che molta felicità
sia agli uomini dove si trovano i buoni vini:
il buon vino è frutto di fatica,
perchè la terra da sola non basterebbe.*

(Leonardo Da Vinci)

AZIENDA AGRICOLA
ACCORNERO
VITICOLTORI DAL 1897



www.accornerovini.it



MACELLERIA
Alemano Edoardo

Via xx Settembre, 40
Moncalvo (AT)
Tel. 0141.917155

10^ SERATA

Sabato 28 novembre 2015 ore 20,30

Agriturismo “LA QUERCIA ROSSA”

Strada Grazzano, 22 – Moncalvo (AT)

Telefono: 0141 917535 – 347 8497364

foodlaquerciarossa@gmail.com

Cuoco: Cristian Ghio

Coperti: 60

MENU

Crostone di pane nero al lardo e tartufo nero

Battuta di Fassone con emulsionante alla senape e Tartufo Bianco di Moncalvo

Sformato di broccoli con fonduta al parmigiano

Insalata di radicchio Castellosso e noci al tartufo nero

Risotto mantecato al caprino con Tartufo Bianco di Moncalvo

Panzerotti alla borragine con burro noce moscata e tartufo nero

Filetto di vitello piemontese in salsa al Tartufo Bianco di Moncalvo

Bavarese al pistacchio di Bronte e Quercello

Tartufini al cioccolato

Caffè

VINI: di produzione propria inclusi 1 bottiglia a coppia

Prezzo € 60,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata





11^ SERATA

Sabato 5 dicembre 2015 ore 20,30

Ristorante “DA VINCI”

Via Marconi, 31 – Scurzolengo (AT)
Telefono: 0141 203341 – 340 3431175
info@ristorantedavinci.net
Cuoco: Vincenzo La Padula
Coperti: 50

MENU

Battuta di Fassone con Tartufo Bianco di Moncalvo
Cocotte di Uovo con Tartufo Bianco di Moncalvo
Sformato al Plaisentif con zabaglione salato al Tartufo Bianco di Moncalvo

Tajarin alla crema d'uovo e Tartufo Bianco di Moncalvo
Fagottini al Raschera e Tartufo Bianco di Moncalvo

Merluzzo al Prosecco su polentina bianca e Tartufo Bianco di Moncalvo

Mantecato alla vaniglia con Tartufo Bianco di Moncalvo
Caffè

VINI:

Bollicine Spumante Brut Rabezzana
Grignolino Rabezzana
Arneis Rabezzana

Prezzo € 80,00

Tartufi bianchi extra: a peso al costo della giornata



CARTA *per la* SALUTE

PER LE PERSONE CHE TI STANNO PIÙ A CUORE.



La salute è il bene più prezioso. Per te e la tua famiglia tante opportunità di protezione, prevenzione e cure.

Già 20.000 persone hanno scelto la soluzione di sanità integrativa con il Fondo Socio Sanitario FAB.



BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

**GRUPPO
CASSA
DI RISPARMIO
DI ASTI**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.
CARTA PER LA SALUTE prevede l'adesione obbligatoria a FAB (Fondo Assistenza e Benessere).
Per le condizioni contrattuali del prodotto illustrato e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli informativi che sono a disposizione sul sito www.bancadiasti.it o presso le filiali e agenzie di Banca C.R.Asti. NUMERO VERDE 800 998 060.



TABACHETTI



Accende le tentazioni

SALUMIFICIO PASQUALE TABACHETTI SRL VIA GIORGIO PIACENZA 7 - 14036 MONCALVO, ASTI
TABACHETTI@TABACHETTI.IT - WWW.TABACHETTI.IT