



## **CANTINE MEANA**

Semplici, accoglienti e dall'atmosfera squisitamente conviviale le Cantine Meana sono un luogo dove i sapori autentici della cucina casereccia incontrano l'eccellenza dei migliori vini piemontesi e non solo.

### MENU'

- Ravioli alle Erbe e Seirass alla fonduta di toma
- Vitellone Piemontese al ristretto di Avanà
- Crostata di mais allo zabaione

### VINO

Baratuciat e Avanà

### PREZZO PER PERSONA

25,00 € adulto / 15,00 € bambino

### DATE

- 17/07
- 07/08
- 21/08
- 19/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Toma, carni piemontesi, farine locali

### RECAPITI

Piazza IV Novembre 2

Susa

+39 0122 860058

+39 338 7504561

## **CIRCOLO BORGATA GRANERO**

Questo circolo nasce con una passione comune, l'amore per la montagna, per la sua storia, i suoi paesaggi, i sentieri, e soprattutto la buona cucina.

### MENÙ

- Sairass in fiore (tomini di sairass con erbe spontanee della zona e fiori edibili)
- 1000 anni in un piatto (insalata di cereali con mele, noci, toma, acciuga condita con olio di noci e aceto di mele)
- Crostata di mele della valgermanasca

### VINO

Ramie

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

### PRODOTTI VALORIZZATI

Sairass, mele, cereali locali

### EXTRA

Passeggiata lungo il corso botanico.

10,00 €

### RECAPITI

Borgata Granero 7

Perrero

+39 334 7488601

## **FURNASA**

Il ristorante Furnasa è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti grazie alla sua ricercata cucina piemontese, curata dallo stesso titolare, ed è accompagnata da un'ottima scelta di vini e liquori tipici regionali. I piatti del ristorante Furnasa utilizzano i prodotti tipici delle valli di Lanzo.

### MENÙ

- Antipasto misto (tartare fassone con blu di lanzo, pane di segale con uvetta lardo e marroni al miele)
- Gnocchi con toma di lanzo
- Cervo ai mirtilli con frittelle di miele e polenta di antichi mais

### VINO

Erbaluce di Caluso e Carema

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 17/07
- 08/08
- 29/08
- 25/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Salame turga, marrone Val Susa, toma di Lanzo, blu di Lanzo, miele alta montagna, vitellone piemontese, patata di montagna, saras del fen, nocciola piemonte, piccoli frutti, selvaggina, antichi mais, antiche mele piemontesi.

### EXTRA

Visita al museo Tazzetti.

5,00 €

### RECAPITI

Via XXIV maggio 16

Usseglio

+39 0123 83788

+39 340 5176741

## **GOFREE**

Gofree Ristorante Pizzeria è un ristorante che unisce la cucina tradizionale fatta di prodotti genuini con un concetto più moderno di preparazione dei piatti. La missione è quella di fornire cibi di alta qualità a tutti coloro che desiderano coniugare un ambiente caldo montano a piatti creati da mani esperte.

### MENÙ

- Pilot di patate con lardo e miele di pragelato e glôre a talhioun con fonduta di rivet d'or
- Raviolini di vitellone piemontese cotti nel barbera pinerolese al blu del moncenisio, pere e noci
- Polenta di pignolet rosso macinata a pietra con formaggi locali, cinghiale alla cacciatora o cervo al cioccolato (in alternativa alla polenta strudel in vaso di antiche mele piemontesi al pino mugo)

### VINO

Ramie e El Merlu

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 10/07
- 31/07
- 22/08
- 26/08

### PRODOTTI VALORIZZATI

Mele di Pragelato, patata di montagna, Blu del Moncenisio, vitellone piemontese, polenta di Pignolet rosso

### EXTRA

passegiate con guida alla scoperta dei prodotti locali e visita presso le aziende agricole e spiegazione dello chef di come riutilizzare i prodotti nei piatti.

20.00 €

### RECAPITI

Via Nazionale 52

Pragelato

+39 392 0909912

## **LA BARRICA**

Enoteca con cucina nel centro di Oulx. "La Barrica" prende il nome da un particolare tipo di botte da 225 litri che campeggia in bella mostra all'ingresso del locale. L'enoteca, aperta dal 2000, è un luogo suggestivo, con volte con mattoncini a vista e una cantina realizzata all'interno dell'antico forno per il pane di Oulx. Dal 2004 si è abbinato anche il ristorante in cui fanno da padrone gli oltre 500 vini italiani della cantina.

### MENÙ

- Antipasto misto della casa (3 assaggi)
- Ghinefle dell'Escarton o Orecchiette di ricotta al Blu di Moncenisio
- Miando (dessert tipo Bunet con mele, caramello e amaretti)

### VINO

Azazel blend di Avanà, Barbera e Dolcetto

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 04/07
- 31/07
- 21/08
- 12/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Verza locale, toma locale Blu del Moncenisio, antiche mele piemontesi

### RECAPITI

Via Faure Rolland 5

Oulx

+39 0122 830794

## **LA BETULLA**

Il ristorante La Betulla è nato dalla passione dello chef Franco Giacomino che da oltre 20 anni guida la cucine e gioca con le tradizioni della gastronomia piemontese e non solo. Il ristorante si trova a San Bernardino di Trana, in una località tranquilla e comoda alla città di Torino. Nel cuore della Val Sangone, terra dei funghi porcini migliori del mondo, ma non solo. La Betulla infatti trae le sue ispirazioni lavorando quotidianamente con i produttori del territorio da cui acquista frutta, verdure, formaggi, vini, ovviamente funghi e tutte specialità e novità che Franco scopre nei suoi giri, quando fa la spesa. Nei menù potete trovare la tradizione classica del Piemonte, alcuni piatti riportati alle origini ma anche moltissime interpretazioni. La cantina presenta centinaia di etichette di ogni livello per qualunque abbinamento. Se cercate un ristorante dove vivere un'esperienza gastronomica rilassante e di alto livello, beh la vostra ricerca è finita. Benvenuti alla Betulla.

### MENÙ

- cipolla ripiena della tradizione di coazze
- tortelli ai porcini nostrani e fonduta di lait brusc
- agnello nostrano cotto nel fieno 4. dolce a scelta

### VINO

Avanà Valle di Susa 2019/2020 Az. Garbin

### PREZZO PER PERSONA

35,00 €

### DATE

- 18/07
- 14/08
- 05/09
- 26/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Lait brusc, porcini della Val Sangone, Avanà

### RECAPITI

Strada Giaveno 29

San Bernardino di Trana

+39 011 933106

## **LA SOSTA**

Osteria La Sosta: uno stile semplice, una cucina di sapori antichi dove la tradizione diventa innovazione. Un ambiente rustico ed elegante dove poter gustare un'ampia scelta di proposte. In tempi di allineamento delle cucine e dei gusti, l'osteria La Sosta sente la necessità di riproporre la cucina tipica di questi luoghi, consapevoli di una grande tradizione che ha portato Settimo Vittone ad essere uno dei paesi più "gastronomici" del Canavese. L'invito è quello di riscoprire il piacere di andare all'osteria.

### MENÙ

- Salame piemonte, lonzino canavesano e castagne & burro di Settimo Vittone
- Agnolotti di mamma Daria al sugo d'arrosto
- Fricandò canavesano con la polentina alle erbe

### VINO

Canavese e Nebbiolo

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 11/07
- 07/08
- 28/08
- 19/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Salame Piemonte, lonzino canavesano, burro e toma d'alpeggio, formaggi, caprini freschi, grano San Giacomo, mais Ostenga del Canavese

### EXTRA

Passeggiate sul tratto della Via Francigena nei pressi dell'osteria.

Gratis

Visita alle Pieve e Battistero di San Lorenzo, X sec.

5 € ingresso e visita guidata

### RECAPITI

Strada Statale 26 n.31

Settimo Vittone

+39 0125 658858; +39 347 8188603

## **LA TABLE DLOUZ AMIS**

Tradizione e passione per la cucina si fondono per dare vita a piatti gustosi e genuini.

### MENÙ

- Plateau di antipasti assortiti
- Cahiette della tradizione alle erbe
- Dolci delle valli occitane alpine

### VINO

Avanà

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 10/07
- 24/07
- 05/09
- 25/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Antichi mais, Saras del Fen, toma del lait brusc, antiche mele piemontesi, patata di montagna, Nocciola Piemonte

### RECAPITI

Via San Giusto 22

Beaulard – Oulx

+39 338 1939868



## **LOCANDA DI CASA PAUTASSO**

Un ristorante immerso nel verde, un angolo di quiete a un passo dalla città. Ecco la Locanda di Casa Pautasso, diventata nel 2019 la casa di Mehdi El Omari. Un locale di lunga tradizione e di impronta piemontese, in cui Maria Maddalena Pautasso ha ceduto il testimone al nuovo chef patron, il giovane Mehdi El Omari, che ha ripensato l'intero spazio e l'offerta gastronomica lasciandosi guidare da una spiccata creatività. Le creazioni di Mehdi sono frutto di un'autentica passione per il cibo e per le cose buone, e hanno spesso un lato divertente ed estroso, che mostra tutto l'entusiasmo di questo chef in erba.

### MENÙ

- battuta di fassone piemontese, insalata di erbe di campo e whisky torbato
- risotto con fonduta di tomino, riduzione di barbera al fondo di manzo e rosmarino
- animella alla plancia, salsa al blu del moncenisio e riduzione al Passi di Gio'

### VINO

Verdian di lautin

### PREZZO PER PERSONA

35,00 €

### DATE

- 11/07
- 01/08
- 28/08
- 18/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Tomini, Barbera, Passi di Giò

### RECAPITI

Via Delio Godino 17/A

San Secondo di Pinerolo

+39 389 8318825

## **RISTORANTE DELLA VALLE**

Il Ristorante della Valle nasce dall'esperienza di Maurizio Vinardi Carot. Dopo la scuola alberghiera, le esperienze ad Ala di Stura al ristorante Silla, al Gallia Gran Baita di Courmayeur, al Grand Hotel Terme di Sirmione, alle Des Alpes, all'Harry's Bar di Venezia, poi a quello di Londra, a Bormio, Champoluc e come chef al Bellevue di Cogne, torna finalmente a casa e apre il Ristorante della Valle.

### MENÙ

- Tartare di manzo marinata alle erbe alpine con mele antiche piemontesi
- Ravioli di patate ripieni di salame di turgia e fonduta
- Dessert con mais antico piemontese e nocciola d'alba

### VINO

Barbera Monteribaldi Alba

### PREZZO PER PERSONA

25,00 €

### DATE

- 04/07
- 25/07
- 21/08
- 11/09

### PRODOTTI VALORIZZATI

Salame di turgia, toma, mele, antichi mais, nocciola e carni piemontesi

### RECAPITI

Via Case Vigne 98

Coassolo Torinese

+39 334 6337286