



**ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO LOCO GRANA**

Via delle Scuole
14031 GRANA AT
Cel.: 3358131486
proloco@comune.grana.at.it
www.comune.grana.at.it



WEEK END ENOGASTRONOMICI 2010

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

SABATO 10 APRILE ORE 20.30

DOMENICA 11 APRILE ORE 12.30

Servito nel salone della Pro Loco:

Cacciatorini di asino e di suino, pere con formaggio, peperoni contadini, lingua in salsa

Agnolotti d'asino

Stufato d'asino con polenta

Dolce

SABATO 17 APRILE ORE 20.30

DOMENICA 18 APRILE ORE 12.30

Servito nel salone della Pro Loco:

Insalata astigiana, carne cruda, peperoni contadini, tommino piemontese con salsa di verdura

Agnolotti alla monferrina

Reale di manzo piemontese al Ruchè con sformato di verdure e fonduta

Dolce

SABATO 24 APRILE ORE 20.30

DOMENICA 25 APRILE ORE 12.30

Servito nel salone della Pro Loco:

Cacciatorini di cinghiale, pere con formaggio, peperoni contadini, lingua in salsa

Tagliatelle al sugo di cinghiale

Spezzatino di cinghiale con polenta

Dolce

SABATO 01 MAGGIO ORE 20.30

DOMENICA 02 MAGGIO ORE 12.30

Servito nel salone della Pro Loco:

Muletta monferrina con bignè di toma, insalata astigiana, peperoni contadini, sformato di carciofi

Risotto al cortese con erbe

Bollito misto con bagnetto verde

Dolce

Vini: al tavolo Barbera DOC durante il pranzo (o la cena)
degustazione di Barbera d'Asti DOC e di Ruchè DOC
con il dolce: Moscato d'Asti DOC.
Acqua, Caffè, Grappe.

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

PREZZO MENU' 25 EURO TUTTO COMPRESO

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