

WINESTREET tasting



10 | 05
11 | 2019
ASTI

CRE[AT]IVE

organizza due serate per assaporare vini e cibi in un percorso enogastronomico nei locali del cuore storico della città di Asti. Un'occasione per brindare insieme ai festeggiamenti del "maggio astigiano".

#winestreet
#winestreet2019
#creativeasti



rivista
IDEA

1 - AGRITURISMO CASCINA ROSENGANA

Via Liprandi, 50, Cocconato d'Asti - 0141.907857
Presso Gatti randagi Wedding & Events Via Garetti, 34
"Gelà Monfrà" cono di riso venere con carne cruda €7.5
Barbera d'Asti 465 Az. Agricola Biodinamica Maciot €3.5

2 - AL CARLO ALBERTO CAFFE'

Via Cavour 42, 366-1416479
Agnolotti burro e salvia €6 - Barbera del Monferrato €4

3 - ALTA GASTRONOMIA ASTIGIANA

Via Cavour 57 - 0141.593409
Acciughe al bagnetto verde €3 - Insalata russa alla moda antica €4
Tris di formaggi freschi di mucca, capra e pecora con miele e cugnà €5
Torta di nocciole con crema al gianduia €3.5 - Torta soffice di mele €3.5
Bollicina di Arneis Malvirà €3 - Barbera d'Asti "la Vespa" Cascina Castlet €2
Passito da uve stramature Renesium di Malvirà €2.5 Moscato d'Asti Cascina Castlet €2.5

4 - AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOTTI - Fontanetto Po (Vc) tel. +39 333 9063373

Presso Manfredi Mobili Via Balbo, 23
Antipasto Gianduja con tonno €4
Riso Carnaroli al Synfonia con crema di asparagi, crumble di prosciutto crudo e punte di asparagi croccanti €6
Synphoia monferrato DOC bianco (Viognier/Chardonnay)- Angelini Paolo Selection Ozzano Monferrato €2.5
Panissa vercellese: riso carnaroli, fagiolo di Saluggia, salam d'al duja €6
Nesy Piemonte DOC (syrah 100%) Angelini Paolo Selection Ozzano Monferrato €2.5

5 - AZIENDA VITIVINICOLA BORGO MONCALVO - Loazzolo (At) 0141.87126

Presso Manfredi Mobili Via Balbo, 23
Alta Langa DOCG "Ancestrale" 60 mesi €5
Loazzolo DOC "Sagittabondo" €4
Barbera d'Asti Superiore DOCG "La Pajassa" €4
Moscato d'Asti DOCG "Cento Scalini" €3
Ellipsis" - moscato secco metodo Vinooxygen - € 4

6 - BAR LO STREGATTO

Via dei Cappellai 1 - Tel 0141/530368
Manzo rosa tonnato €6
Spiedino di fragole al cioccolato fondente Venchi con granella di nocciole IGP €3
Gancia Cuvée 60 Mesi Riserva Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut €7

7 - BECHERI

Via Incisa 9 - 0141.30502
Crostone di pane integrale con salsiccia di Bra, robiola e pasta di nocciole di Barbero €5
Birra artigianale Italian Grape Ale Monfrà alla spina del birrifico Sagrin di Calamandrana Misura Piccola €3 Misura Grande €4

8 - BORGO AFFINATORI

Via Quintino Sella 28 - 350.0121892
Pane lievito madre, burro artigianale (naturale o aromatizzato), acciughe della nostra selezione €2.5 - Degustazione di formaggi Borgo Affinatori €5
(mattonella alla grappa di Moscato, Pecorino allo zafferano, Toma d'alpeggio)

Degustazione di formaggi "Meditazione" (Tris di erborinati con rispettivi abbinamenti) €6

Grignolino 2016 - La Tanarella, San Martino Alfieri €3
Barbera d'Asti Superiore 2014 - La Tanarella, San Martino Alfieri €4
Vino Passito di uve Barbera - La Tanarella, San Martino Alfieri €6

9- CAFELAIT

Via Roero 8 - 0141.230567
Fricandò Piemontese (Spezzatino tipico piemontese con patate, carote e cipolline. Piatto ideato nelle cucine povere contadine intorno al 1700) €8
Grignolino d'Asti di Garrone di Grana d'Asti €3

10 - CAFFETTERIA MAZZETTI

Giardini Alganon (fronte Piazza Roma) - 339.1477539
Mousse al cioccolato fondente 70% Cuba e torrone di Barbero €4
Torta di nocciole con crema di cioccolato e nocciole €4
Asti e Moscato d'Asti DOCG €3

11 - CAMBIOCAVALLO

Via Testa 47 - 0141.351094
Trippa alla parmigiana €5
Monferrato in una rosetta (Panozzo con muscolo lesso, bagnetto verde e verza stufata) €5
Gavi DOCG 2017 Girossa - Cantina Alvio Pestarino €2.5
Barbera d'Asti DOCG Bricco Garitta 2016 - Cascina Garitina €2.5

12 - CIT MA BON

Via Garetti 29 - 342.9045593
Tajarin integrali con pesto di asparagi e bacon croccante €5
Agnolotti ripieni di radicchio e raschera al miele di tiglio con burro e noci €5
Tiramisù alle fragole €3
Barbera d'Asti "Picit" la Montagnetta, Domenico Capello €3
Spumante brut rose' "Insolito" la Montagnetta di Domenico Capello €3

13 - DA NICO E SIMO

Via Garetti 57 - 331.9438012
Agnolotti d'asino al sugo d'arrosto €5
Gnocchi d'erbette con burro fuso d'alpeggio e pepe nero €5
Panna cotta con riduzione al Barbero €3 - Sorbetto al moscato della gelateria Ferrara €4
Barbera d'Asti DOCG e Grignolino d'Asti DOC e Cortese Sagrinte Nen di Cascina Rey €2

14- DANIELLA

Via Brofferio 159 - Tel 0141/355650 - Presso Edilfier Via Aliberti 1
Fetta golosona €3 Cono di brutti e buoni €2 Lasciami andare €0.5

15- DIAVOLO ROSSO

Piazza San Martino 4 - 338.5400518
Fritto misto piemontese (cervella, filone, pollo, salsiccia, carote, semolino, amaretto, mela) €8
Bonet al torroncino di Barbero €3.5
Barbera Bussi Piero €2.5

16 - EMILIA CREMERIA PORTICI ROSSI

Corso Alfieri 199 - 0141.091957
Minuetti: Crema e lampone €2.8 Pavlova ai frutti di bosco €2.8
Dulce de leche caramello €2.8 - Zabaione con croccante €2.8

17 - FAZZONE PASTA FRESCA

Via Quintino Sella 39 presso Manfredi Mobili - 347.8299924
Plin al salmone, burro aromatizzato al limone e pepe rosa €5
Bonet della nonna 2.5€ - Metodo Classico Rainero €4
Langhe rosato cantine Brezza (Barolo) €3

18-GASTRONOMIA LA PENTOLA MAGICA

Via Grassi 21/25 tel 0141.557720 presso via Aliberti, 5
Crostone con antipasto piemontese €3
Guanciotto di maiale stufato €5 - Tiramisù alla Nutella €3
Barbera d'Asti Zucchetto Az.La Moradina di Castiglione Tinella €3
Mongioia Belb d'Asti Moscato DOCG €3

19 - GASTRONOMIA SAN SECONDO

Corso Dante, 6, 0141-592416
Vitello tonnato €5 - Tagliolini al ragù €5
Agnolotti al ragù €5
Barbera Vinchio Vaglio €2

20 - GATTI RANDAGI SPEAKEASY

Via Quintino Sella 41 - 388.2931990
Ostrica abbinata al Vermouth Dogliotti 1870 €6 4 ostriche €15
Tris di risi, venere aromatico e rosso, con zucchine avocado e gamberetti €6
Moscato secco Eric Dogliotti 1870 €2.5

21- GATTI RANDAGI WEDDING & EVENTS

Via Garetti 34 - 346.2124816
Baci della sposa Pasticceria Quilico €1
Baci della sposa e assaggio torte nuziali Pasticceria Il Biscotto Asti €5
Moscato DOCG Dogliotti 1870 €2.5

22- I TRE CHEF ALBAGNULOT & CO - ISOLA D'ASTI

Presso Il Cicchetto
Via Garetti 11/13 - 0141.320225
Ravioli ripieni di cacio, pepe e piselli, con bacon e pecorino croccante €6
Ruchè di Castagnole Monferrato, 'Na Vota 2017, Cantine Sant'Agata €4

23- IL BRILLO PARLANTE

Via Garetti 26 - 0141.598637
Insalata di bolliti e giardiniera piemontese €6
I cantucci, la crema ed il cioccolato €4
Barbera "andata e ritorno" €3.5
Scagliola (calosso)
Spumante metodo Martinotti €3.50

24- IL CAVALLINO ALATO - LA TAVERNA DEL CAPITANO

Via Quintino Sella 3/1 - 349.3168081
Chili con carne alla Messicana (leggermente piccante) con birra artigianale cl 20 o bicchiere di Barbera o Dolcetto Cantina Bianco Fiorenzo €9
Panna cotta allo zafferano €3

25 - IL CAVOLO A MERENDA

Via Garetti 8 - 0141.1720250
Tonchetti di pollo fritti "Il Tonchese" €6
Torta morbida al cioccolato con crema al gianduia €4
Vini Pescaja Rosè, Bollicine, Arneis, Barbera €4

26 - IL CICCHETTO

Via Garetti 11/13 - 0141.320225
Cono di ravioli di borraggine fritti €4
Raclette di formaggio con patata, cetriolo e cipolline €5
Bicchiere di Ruchè Cantine Sant'Agata €4
Gin Agricolo Gadan Tonic €7 - Gin Gin Mule €8

27 - IL CONVIVIO

Via G.B. Giuliani 4/6 - 0141.594188
Friciule con lardo rosa finissimo €4 Paté di tonno e patate da passeggio €4
Salame dolce al cioccolato €3 Asti Secco DOCG €2

28 - IL VOGLIA MATTA

Via della Valle 6 - 388.3930930
Pane burro e acciughe €4
Profitteroles (pasticceria Zanetti) €4 Vino Pinot nero spumante Rainerio €4

29 - MACELLERIA CALDERA PIEMONTE CARNI

Via Cavour 61 - 0141.595085
Trippa in umido con patate e fagioli €5
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura €5
Carne cruda all'Astigiana €5
Barbera d'Asti Fiulot Cantine Prunotto €2
Barbera di Nizza Bansella Cantine Prunotto €2

30 - MACELLERIA CICCIO

Via Aliberti 5 - 0141.592488
Carne cruda di Fassona piemontese €5
Salsiccia cruda con lingue di Mario Fongo €5
Vini Cremant de Bourgogne Veuve Ambal brut/rose €6
Arneis Blange Ceretto €5 - Nebbiolo d'Alba Bernardina Ceretto €5
Champagne Alexander Bonnet Blanc de Noirs brut €8

31 - PANETERIA GIORGIO IL FORNAIO

Via Garetti 22 (lato forno) - 0141.592911
Friciule con lardo €4 - Friciule con salame €4
Cannoli allo zabaione €2.5 - Cannoli al cioccolato €2.5
Ruchè (Cantina Sant'Agata) €3
Moscato (l'Armangia) €2.5

32 - POMPA MAGNA

Via Aliberti 65 - 0141.324402
Crostone di polenta otfofile arrostito con baccalà in umido €5.5
Crostone di polenta otfofile arrostito con lingua brasata al barbera €5
Tarte tatin di mele con gelato alla crema €4
Vini della cantina di Nizza Barbera d'Asti Magister 2017 €3
Bacchebianche Chardonnay e Sauvignon 2018 €3
Orifiamma Moscato d'Asti DOCG 2018 €2

33 - RAFFAEL VINERIA CHAMPAGNERIA

Via Garetti, 22 - 0141.439177
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo e Sorbetto allo Champagne (3 pz) - €10
Bloc di Foie Gras "Rougié" con Pan di Fichi di Caceres, Cipolle Caramellate e Gelatina al Moscato - €8
Tartare di Salsiccia di Bra DOP con Pane Pergamena - €6 - Baci di San Damiano - €4
Champagne Delamotte Brut €10 - Metodo Classico Luigi Coppo Pinot Nero Spumante €5
Barbera d'Asti Superiore Camp du Rouss €4

34- RIONE SAN SECONDO

Corso Alfieri 284 - 347.0737420
La bruschetta bianca e rossa (soma daj e pomodoro) €3
Vitello tonnato da passeggio €4
Sfogliatina di mele caramellate €3
Vino della cantina "Prasso" Grignolino €2 - Chardonnay €3 - Barbera €3

35 - SCUOLA GOURMET : La scuola di cucina di Asti

Via Ranco 16 (Angolo Via Garetti) - 0141.218789 - www.scuolagourmet.com
Chili di carne Fassona con cannellini e chips croccanti di mais €5 By Enrico Trova
Sarde a beccafico slide di patate rosse e croccante all'arancia €5 By Alberto "APE"
De Maio
Montebruna : Barbera d'Asti DOCG Cantine Braida Rocchetta Tanaro €5
Il Fiore Langhe Bianco DOC €5

36- SERENO CHILL COFFEE & CO.

Piazza San Secondo/Piazza Statuto - 0141.31729
Quiche di stracchino e zucchine €3 - Quiche di radicchio e taleggio €3
Stick Waffel €2
Prosecco di Valdobbiadene DOCG €3

37 - SUCCOSO NON LATTERIA

Via Balbo 29 - 392.7566860
Cannellone crudista di bietole e noci con passata di pomodori secchi e besciamella di anacardi. Servito tiepido €5
Gianduiotto WOW con tre soli ingredienti: nocciole Piemonte IGP, cacao grezzo e datteri medjoul. Senza zucchero €3
Barbera Sangria: Arancia, mela, cannella, Barbera d'Asti DOCG "Amoris" La ballerina Vini €5
Succhi cold pressed di frutta, verdura e super food €4

38- TARTUFO D'ORO

Via Cavour 95 - 0141.352087
Riso con sugo brasato €7
Polenta con fonduta, uovo fritto e tartufo nero €10
Fetta di torta alle mele con crema pasticcera €3

39-THE VINTAGE CARAVAN

Via Quintino Sella,15 +39 328 544 2477
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura su crema di sedano rapa alle erbe di provenza e germogli di barbabietola €7
Tartare di Fassona con semi di sesamo nero, capperi canditi, sale Maldon affumicato e maionese alla senape antica €7
Salame, giardiniera e patè di fegatini di pollo €5
Vini dell'azienda agricola Laiolo Reginin di Vinchio - La mora Barbera d'asti 2017 €4
Chi Ca Vota, Cortese 2018 €3 - L'intruso Grignolino 2017 €3
Setfii, freisa d'Asti 2017 €4 - Da Sul, barbera d'Asti 2016 €5
Lo Stravagante, barbera metodo classico 36 mesi €7

40- VIOTTI

Via Cavour, 68- 327.5526112
Polpettine dorate con maionese allo zafferano €5 - Panna cotta della tradizione €2.5
Ruchè azienda vinicola Caldera €3.5

41- VOLLI

Via XX Settembre 66 - 0141.1786215
Scotch egg con fonduta di robiola €6
Paris-Brest-Asti €6
Barbera Mon Ross Forteto della Luja €4
Moscato d'Asti Volo di Farfalle Scagliola €3

Punto informazioni presso Piazza Statuto

