

ALBACCO

Piazza Alfieri 25 (Portici Pogliani) – tel. 3206971886 info.albacco@gmail.com

Menù € 40,00

Castagna lardellata con la sua crema al brandy
Insalata di pesce del bracconiere del Tanaro
Battuta di fassone
Cotechino con lenticchie del buon augurio
Plin con ristretto di arrosto ed erbe aromatiche
Stracotto di fassone alla barbera con suo ricco contorno
Torta di nocciole con zabaione freddo
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

Locale aperto sino alle ore 2:00 e servirà Tajarin al ragu' e taglieri di affettati con friciule

ANGOLO DEL BEATO

Vicolo Cavalleri 2 – tel 0141/531668 - 3386332441

info@angolodelbeato.it sito www.angolodelbeato.it

Menù € 75,00

Vitello tonnato – insalata russa – salsiccia di Bra – tonno di coniglio – insalata di carciofi con parmigiano – cardi con fonduta
Agnolotti o Tagliarini o gnocchi
Guancia di vitello cotto nel vino rosso con polenta – agnello al forno con patate – finanziaria – polpo spadellato con patate – merluzzo al cartoccio con verdure
Semifreddo al torrone con cioccolato calda, mousse di castagne, meringata
Caffè
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg.

CA'D'PINOT

Loc. Valterza 104, Asti – tel. 0141/479740 – 3666268622

barbarazavattero@gmail.com

www.agriturismocadpinot.it

Menù € 40,00

Lardo con castagne, cestini di carne cruda battuta al coltello, flan di cardi con crema di formaggio.
Cotechino con lenticchie.
Agnolotti al sugo di arrosto
Arrosto cremolato con cipolline borretane.
Dolce della casa e panettone
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

CAMBIO CAVALLO

Via G. Testa 47 – tel. 0141/351094 info@hotelcastelloasti.com

Menù € 50,00

Verticale di cotechino lenticchie crema di formaggi e porri fritti
Spaghetti di kamut al ragù di astice
Cozze vongole e parmigiano di tonno
Bavarese al panettone con salsa di cioccolato fondente
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg
A scelta menù alla carta

CRUST

Piazza Roma 12 – tel. 0141/34875 info@crustasti.com

Menù € 50,00

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini
La margherita 2.0 pomodorini marinati, pesto e stracciatella
2 jamon: "patanegra" & iberico "vaca veja", raclette, gocce di piennolo
Gamberi rossi solo marinati, burrata, olio di limone & pepe
Cheese cake, confit di arance, pistacchio
Panettone con lievito madre (Crust)
Caffè
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

DIAVOLO ROSSO

Piazza San Martino 4 – tel. 347 7935323 – 338 9937171 diavolo.rossoasti@libero.it

Menù € 25,00

Passatina di topinambour con uovo croccante e colatura di alici
Ravioli di fonduta al burro brunito e granella di nocciole
Dessert di San Silvestro con pane, olio, cioccolato e sale
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg
Il locale sarà aperto fino alle ore 03:00 e servirà ancora l'agnonottata del 2018

DIETRO L'ANGOLO

Via Carducci 3 – tel. 3356747185 – 3355931923 info@dietrolangoloasti.it

Menù € 38,00

Aperitivo con lardo di Patanegra su focaccia al timo e rosmarino
Insalata russa, Vitello tonnato, carne cruda all'Astigiana, cotechino artigianale con purè
Agnolotti al tartufo – tagliolini con fonduta
Faraona farcita con patate al forno
Tiramisù
Caffè
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg
Il locale sarà aperto fino alle ore 23:00

ENOTECA DENTE

Fr. Torrazzo 43 Valletanaro, Asti – tel. 3485956749 denteselection@libero.it

Menù € 30,00

Aperitivo della casa con stuzzichini
Risotto all'Asti secco
Brasato al vecchio barbera con polenta rustica
Semifreddo di torrone e frutti di bosco
Caffè e digestivi
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, Barbera d'Asti Superiore e dolce brindisi con Moscato d'Asti

LA FERTE'

Loc. Valmanera 150 – tel. 0141/273468 3355891789 laferteasti@gmail.com – paolo@effepigelati.it

Menù € 40,00

Carne cruda – Flan di spinaci con vellutata allo zafferano – cotechino con lenticchie
Agnolotti al sugo d'arrosto
Filetto di vitello all'arneis – patate al forno
frutta fresca e secca
Panettone – pandoro
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg
Locale aperto sino alle ore 02:00 e servirà ancora dolce gelato e frutta secca

IL FRANCESE

Via dei Cappellai 15 – tel. 0141/592321 fax 0141/598711
info@pizzerie-italia.it

Menù da € 45,00

Carpaccio di salmone Norvegese e tiepida di mare
Polentina ottofile dal cuore morbido (con ricotta fresca)
Cotechino con lenticchie di buon augurio
(da Gragnano) paccheri ai frutti di mare
Ravioli di zucca al burro arborinato
Brasato di fassone Piemonte al Barolo
Capretto con patate al forno
Tortina al cioccolato fondente con crema all'arancia
Caffè acqua e vini
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio
Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

Menù da € 25,00

Aperitivo di benvenuto
Pizza a scelta
Dessert della Casa
Caffè acqua e vini
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio
Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

GENER NEUV

Via Carlo Grandi 3 – tel. 0141/557270 3894334390 info@generneuv.it –
www.generneuv.it

Menù € 90,00

Battuta di Fassona – Salsa di nocciole – Cialda di pane – caffè
Lenticchie in zuppa – calamaretti spillo – olio al rosmarino
Ravioli di gamberi di Mazara del vallo – bisque di crostacei – olio di arance amare
Risotto mantecato alla bagna cauda – topinambur – fave di tonka
Merluzzo – broccoli – cime – ceci
Dolce
Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio
Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

GUSTO MEDITERRANEO

Corso Alessandria 557 – tel. 3383778723 info@bagnaca.it

Menù € 40,00

Mix di stuzzicherie tra salumi e formaggi d'Italia

3 Pizze a degustazione

Tra carne, pesce, verdure e la Pizza Elisa studiata ad hoc esaltando l'ingrediente più amato della rockstar, tante verdure

Vitello di fassone Ubriaco al barbera

Pandoro farcito con crema pasticcera e frutti di bosco

Caffè acqua

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

Locale aperto dalle 17.30 alle 2.00

HOTEL RISTORANTE REALE – ANTICA OSTERIA DEL GALLO ROSSO

Piazza Alfieri 5 – tel 0141/532279 – 599058 info@hotelristorantereale.it – www.osteriadellgallorosso.it – www.lesmousquetaires.it

Menù € 30,00

Gnocco fritto, cipolle dorate e verdure pastellate

Involentino di peperoni con mousse di tonno e acciughe – flan di erbe con velata di toma d'Alpeggio

Raviolone al Porro di Cervere e patate con fonduta di Taleggio

Zampone e lenticchie

Semifreddo alle nocciole Piemonte con cioccolato fondente

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco Tosti docg, Barbera di Vinchio Vaglio e dolce brindisi con Moscato Caudrina Dogliotti

Il locale a fine concerto servirà ancora l'agnonottata del 2018

IL CICHETTO

Via Garetti 11/13 – tel 0141/320225 franco.cavallero@gmail.com

Menù € 50,00

Cotechino con lenticchie

Calamari scottati su puree di fave, con cime di rapa e salciccia di Bra

Baccalà mantecato, cialda croccante di mais al nero di seppia e goccioline di salsa verde delicata

Troccoli all'amatriciana di gamberi

Guancia di vitello al Ruchè su crema di patate

Cre moso al pistacchio con crumble piccante di cioccolato

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini bianchi: Gavi di Gavi Sant'Agata Arneis Carossa

vini rossi: Barbera d'Asti Superiore Altea, Ruchè 'Na Vota Sant'Agata e dolce brindisi con Moscato d'Asti

OSTERIA DEL PALIO

Piazza Alfieri 28 – tel. 0141/590401 osteriadelpalio@libero.it

Menù € 30,00

Tris di Antipasti con tartare di Fassone e porri padellati - insalatina di carciofi e grana
- bruschetta al polpo ubriaco

Lasagne alla Monferrina oppure paccheri baccalà e pomodorini

Arista di Maiale alle Prugne oppure Filetto di Salmone alle Erbe

Dessert

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, Roero Arneis, Barbera Superiore e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

Locale aperto sino alle ore 2.00 e servirà ancora l'agnonottata del 2018

IL PODESTA'

Via dei Cappellai 5 – tel. 333 4933160 bruno.violato@gmail.com

Menù € 40,00

Cardo Gobbo di Nizza Monferrato su vellutata di Acciughe di Sciacca

Gnocchetti di patate al Castelmagno

Coniglio Grigio di Carmagnola con patate della Bisalta al forno

Zabaglione all'Asti Spumante con torta di nocciole

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

PRIMIS – PALCO 19

Via Ospedale 17 – tel. 0141/232723 asti.primis@gmail.com

Menù € 40,00

Entree di benvenuto

Salmone marinato agli agrumi con caprino all'erba cipollina e grissino di pasta brisee

Riso ai carciofi e Castelmagno

Arrosto della vena cotto a lungo nella barbera con contorno

Cremino con salsa all'arancia

Acqua caffè

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, Barbera d'Asti di Gatto Pierfrancesco "Robiano" e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

Il Palco 19 riserverà una riduzione sul prezzo d'ingresso al locale, a tutti coloro in possesso del braccialetto che attesta la partecipazione al concerto di Elisa.

RISTORANTE PIZZERIA TRE RE

Corso Alfieri 378 – tel 0141/592753 3276864488 - € 12,00/€15,00

info@pizzeria3re.it

www.pizzeria3re.it

Menù alla carta prezzi per singolo piatto

Tartar di Tonno e avocado con ristretto di lime e aneto

Gamberoni Croccanti su crema di Burrata

Risotto al limone con capesanta scottata

Tagliolino 30 tuorli con pesce spada melanzane croccanti e pomodorini confit

Tonno scottato impanato al sesamo nero

Dolce a scelta

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

TUIT

Via Carlo Leone Grandi 3 – tel. 0141/095813 3894334390 info@tuit.it

Menù € 60,00

Sformatino di zucca con bagna cauda

Carpaccio misto di pesce affumicato

Plin di magro di malga e salvia

Cotechino, lenticchie, purè

dolce a scelta dal banco

panettone e pandoro

acqua e caffè

Brindisi di benvenuto con il nuovo Asti secco docg, vini promossi dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dolce brindisi con Moscato d'Asti e Asti docg

LA PIADINA.AT

Via Repubblica Astese 7 – tel. 3398618257 bocasso.fabrizio@gmail.com

Menù € 8,00

Piadina con cotechino artigianale "Anselmo" lenticchie e fontina Dop

Bicchiere di Asti secco docg

Locale aperto sino alle ore 1:00

GNAM BAR PANINOTECA

Corso Alfieri 335 – tel 3334970829 - gnam.asti@gmail.com

Menù € 10,00

Panini Hamburger/salsiccia/crudo di Parma/vegetariano

Bicchiere di Barbera d'Asti docg

Locale aperto sino alle ore 2:00