

ALLE RADICI DEL MONFERRATO

Mercoledì 25 ottobre 2006

Il Topinambour

(Helianthus tuberosus)

Club Agriturismo Ca'Villa

Gabiano Monferrato

Chef

Gianfranco Piumatti

MENÙ E VINI

Aperitivo con frittelle di topinambour e fonduta di Castelmagno
Altalanga DOC Bianc 'd Bianc Brut, Magnum 2000 Giulio Cocchi

*

Petto di cappone di cascina, topinambour e colata di acciughe

Sformato di topinambour con tuorlo d'uovo, fonduta di toma e robiola di Roccaverano
Alteserre Monferrato DOC Bianco, Magnum 2000, Bava

*

Ravioli ai tre arrosti con crema di topinambour

Tajarin con topinambour, porri e salsiccia di Bra
Vigneti di Cadodo, Monferrato DOC 2005 Bava

*

Rotolo di coniglio farcito al topinambour, tartufo e suo contorno
PianoAlto, Barbera Asti DOC Superiore, Magnum 1999, Bava

*

Tortino al cioccolato fondente 75% Ecuador-Otonga con gelato alla vaniglia
Barolo Chinato Cocchi



www.bava.it

CAVILLA
CLUB AGRITURISMO



www.cocchi.it

Da un progetto di Marco Villa e Roberto Bava

Menù originale stampato in 30 esemplari