

### **ALBACCO**

Piazza Alfieri 25 (Portici Pogliani) – tel. 3206971886 [info.albacco@gmail.com](mailto: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](mailto:info@angolodelbeato.it) sito [www.angolodelbeato.it](http://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 cioccolata 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](mailto:barbarazavattero@gmail.com)

[www.agriturismocadpinot.it](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:laferteasti@gmail.com) – [paolo@effepigelati.it](mailto: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](mailto: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](mailto:info@generneuv.it) –  
[www.generneuv.it](http://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](mailto: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](mailto:info@hotelristorantereale.it) –  
[www.osteriadellgallorosso.it](http://www.osteriadellgallorosso.it) - [www.lesmousquetaires.it](http://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](mailto: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

Guanciale 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 PIC NIC

Via Ospedale 7 – tel. 0141/556228 - 366 1870100 - [martinettimichele@gmail.com](mailto:martinettimichele@gmail.com)

Menù € 40,00

Cotechino con purè – Flan di verdure con crema di parmigiano – Vitello tonnato –  
Carne cruda all'albese – tomino piemontese con crema allo zafferano e  
peperoni al verde

Primo a scelta

Tagliolini con salsiccia e porcini – Plin alle erbe e pomodoro – Gnocchi al  
Castelmagno

Secondo a scelta

Rollè di pollo farcito – Arrosto al forno – Tagliata di fassone con rucola e  
scaglie di grana

Contorni

Patate fritte o verdure al burro

Tiramisù – profiteroles – panna cotta

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

### RISTORANTE PIZZERIA TRE RE

Corso Alfieri 378 – tel 0141/592753 3276864488

[info@pizzeria3re.it](mailto:info@pizzeria3re.it)

[www.pizzeria3re.it](http://www.pizzeria3re.it)

Menù alla carta prezzi per singolo piatto € 12,00/€15,00

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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