



RISTORANTE - VINERIA
"La Nicchia"



COCCHI

Giulio Cocchi

FRITTO MISTO & ALTA LANGA

Il fritto misto Piemontese in abbinamento alle bollicine COCCHI

Dal 2012 la Giulio Cocchi è stata iscritta nel Registro nazionale delle Imprese Storiche d'Italia per i suoi primi 121 anni di attività ininterrotta.

ALTALANGA DOCG

L'Alta Langa DOCG – Bianco o Rosato – è un Metodo Classico Brut o Pas Dosé, sempre millesimato. Un prodotto artigianale di grande prestigio, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte a mano per essere pressate ancora intere. Cocchi è socio fondatore del Consorzio dell'Alta Langa.

Alta Langa Docg è un millesimato che riporta sempre l'annata di raccolta delle uve, fermenta in bottiglia e affina sui lieviti per almeno 30 mesi. Da Cocchi il remuage è rigorosamente manuale su pupitres di legno e il degorgement è à la glace.

VENERDÌ 2 MARZO 2018, ORE 20.15

RISTORANTE LA NICCHIA, VIA ROMA, 9 – CAVOUR

GRAN FRITTO MISTO PIEMONTESE

La nascita del fritto misto è legata all'arcaico momento della macellazione. Allora non si doveva sprecare nulla dell'animale; ogni famiglia procedeva quindi con la suddivisione: rognoni, animelle, testicoli, cervella, fegato (fricassà nèira) e polmoni (fricassà bianca). A queste si aggiungevano pezzetti di carne, tocchetti di salsiccia, fettine di lombo e sanguinacci. A completare l'opera arrivavano le verdure, fettine di mela e semolino dolce (polenta dôssa). Il tutto meticolosamente tagliato a piccoli pezzi, cucinato e servito in un gran banchetto nel giorno di festa successivo a quello della macellazione.

BUFFET DI BENVENUTO

FRIGGIAMO E SERVIAMO UN PO' ALLA VOLTA, COSÌ SI MANGIA SEMPRE CALDO:

BISTECCHINE DI VITELLO, FEGATO DI VITELLO, CERVELLA, FILONE, ANIMELLE, SALSICCIA, RANE,
TESTINA MARINATA E FRITTA, BISTECCHINE DI AGNELLO, BISTECCHINE DI GALLETTO, BATSUÀ,
CAVOLFIORI, CARCIOFI, FRITTELLE DI MELE, SEMOLINO DOLCE, AMARETTI

CREMA DI CARCIOFO SPINOSO DI MENFI, CUBETTO DI PESCATRICE NEL LARDO

MISTO DOLCE DELLA NICCHIA

CAFFÈ', BUGIE ALLA MARMELLATA E VUOTE

IN ABBINAMENTO: ALTA LANGA BRUT TOTOCORDE

ALTA LANGA BRUT BIANC'D BIANC

ALTA LANGA BRUT PAS DOSÉ

MOSCATO D'ASTI

€ 60,00 tutto compreso – prenotazione entro martedì 27 febbraio

(tavoli conviviali)