



RISTORANTE - VINERIA
"LA NICCHIA"



IL RITORNO DAGLI ALPEGGI

La vita negli alpeggi, vita grama, si parte con la transumanza ad inizio giugno e si ritorna dopo la metà di settembre, alpeggi che arrivano oltre i 2000 metri, gli animali in gran parte munti a mano, mattino e sera, e tutti i giorni a fare i formaggi e controllare gli animali al pascolo con i cani Maremmani per difendere i propri animali dai predatori

a raccontarci la loro storia:

Az.Agr.Monnet Ivan produttore Saras del fen alpeggio Giulian – Alta Val Pellice

Az.Agr.Lisa Ettore produttore Plaisentif alpeggio alpe Monte Rotta - Sestriere

Enrico Massel – Fattoria Pian dell'Alpe – amari di erbe

Ristorante la Nicchia, Via Roma 9 – Cavour tel.0121 600 821
Venerdì 12 ottobre 2018 ore 20.15

MENU

Salmerino di fonte in crosta di nocciola, insalatina e fiori
Fagottino di mustardela e porri con fonduta di **TOMA DI BOBBIO**

Les Caillettes con toma di **MONTE ROTTA**
Zuppa di orzo, gallina e funghi

Stracotto di montone alle erbe di montagna

Gran plateau di formaggi d'alpeggio della Val Pellice e Val Chisone

Torta tradizionale alle noci e biancomangiare di latte di capra al profumo di genepy

In abbinamento i vini del Pinerolese delle aziende:

BRUT PERLE DI MALVA -	Scuola Malva Arnaldi	Bibiana
VERBIAN -	Az.Agr. l'Autin	Campiglione F.le
NEBBIOLO -	Az.Agr. Bea	Pinerolo
PASSITO -	Scuola Malva Arnaldi	Bibiana

Costo € 45.00 tutto compreso – prenotazione entro martedì 9 ott. Al num.0121 600 821