



RISTORANTE - VINERIA
"La Nicchia"



FRITTO MISTO & CANTINE CONTRATTO

Il fritto misto Piemontese in abbinamento alle bollicine CONTRATTO

Contratto è stata la prima azienda in Italia a produrre uno spumante millesimato metodo classico e vanta una storia prestigiosa che dura da 150 anni.

La cantina storica, ora patrimonio UNESCO, è un vero tesoro, unico nel suo genere. Questa enorme cattedrale sotterranea si estende per più di 5000 metri quadrati; scavata nella marna che compone la collina alle spalle della piccola città di Canelli, arriva a raggiungere una profondità di 32 metri.

La CONTRATTO entra in una nuova era nel 2011, quando Giorgio Rivetti e il suo team, con la straordinaria passione per la qualità che li contraddistingue si impegnano a mantenere e ulteriormente migliorare la qualità degli Spumanti Contratto.

VENERDÌ 22 FEBBRAIO, 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

FRITTO MISTO

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

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

CREMA DI TOPINAMBOUR CON FOGLIETTE DI POLIPO PROFUMATE AL ROSMARINO

MISTO DOLCE DELLA NICCHIA

CAFFÈ , BUGIE ALLA MARMELLATA E VUOTE

IN ABBINAMENTO:

MILLESIMATO PAS DOSÈ 2012

ALTA LANGA BLANC DE BLANC PAS DOSÈ 2013

FOR ENGLAND ROSÈ PAS DOSÈ 2012

MOSCATO D'ASTI LA SPINETTA

€ 60,00 tutto compreso – prenotazione entro martedì 19 febbraio (tavoli conviviali)