



69ª Fiera del Tartufo
Moncalvo

tutte le date



37ª Rassegna della

Cucina al Tartufo Bianco

di Moncalvo

dal 3 al 24 novembre 2023



Foto: Giacomo Fe



69° Fiera del Tartufo
Moncalvo



Comune di Moncalvo

Il Comune di Moncalvo, in collaborazione con i ristoratori e i produttori vitivinicoli del territorio, presentano la **37a Rassegna Enogastronomica del Tartufo Bianco di Moncalvo**.

La Rassegna **unisce i Sapori e la Tradizione storica** del territorio del Monferrato.

Scopriili attraverso **sette serate** interamente dedicate al **Tuber Magnatum Pico**, in cui i ristoratori vi accompagneranno in un viaggio ricco di emozioni enogastronomiche.

Sarà un'occasione unica per assaporare le ricette tipiche del nostro territorio, preparate con quella **creatività e passione** che contraddistinguono la ristorazione del Monferrato.

Di seguito i **menù** appositamente pensati per questa occasione: ogni ristoratore sarà affiancato da un produttore vitivinicolo, che metterà a vostra disposizione i vini più adatti alle pietanze proposte.

**Non vi resta che scegliere
quale fa più al caso vostro,
e a noi non resta che
augurarvi**

buon appetito!

OSTERIA L'ANTICO GRANAIO

3 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Salumi al Tartufo con Gonfiotti

Carne cruda di Fassona piemontese
con Tartufo Bianco di Moncalvo

Sformato di zucca con fonduta di toma
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Tajarin al Tartufo Bianco di Moncalvo

Agnolotti monferrini al ristretto di vitello

Brasato con purè di patate

Dolce della cuoca

Caffè e digestivi

In abbinamento vini di
Azienda Agricola Montalbera

€100 a persona

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Osteria l'Antico Granaio

Via Roma 81
14031 Calliano (AT)
Tel. 0141 928421 / 338 8855314



TRATTORIA VINERIA CORONA REALE

10 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Tre modi di gustare il Fassone di Moncalvo crudo

Uovo croccante, spuma di reggiano
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Capesame, crema di topinambur
e le sue chips e patata gratinata

Piemonte DOC cortese "*Mè Frel*"
Cantina Hic et Nunc

Tortello di fonduta di Beaufort
e Tartufo Bianco di Moncalvo

Barbera del Monferrato Superiore DOCG
"*Monumento*" - Cantina Hic et Nunc

Scamone di Fassone in crosta di grissini cotto al
punto rosa, scalogno glassato alla barbera
e patate a rosmarino

Il ricordo... del tiramisù
Vino Passito "*Rossolen*" - Cantina Hic et Nunc

Piccola pasticceria con caffè

€100 a persona

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Trattoria Vineria Corona Reale

Piazza Cavour 2
14036 Moncalvo (AT)
Tel. 0141 917130



RISTORANTE DI CREA

11 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Battuta al coltello di fassona
con Tartufo Bianco

Crostata di cardo gobbo di Nizza
con salsa delicata di acciughe

Crema di tapinabur, tuorlo fondente
e Tartufo Bianco

Agnolotti fatti in casa
al burro di "cascina modina"
al Tartufo Bianco di Moncalvo

Guancia di bue brasata al nebbiolo
con purè di cavolfiore

Bignè craqueline
con crema al castagne

In abbinamento vini
dell'Azienda Agricola Alemat

€90 a persona

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Ristorante di Crea

P.zza Santuario 7
15020 Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142 940108



OSTERIA ALERAMO

17 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Calice di "Naufragar" Spumante Brut Pinot Grigio
e Chardonnay con stuzzicherie

Sottilissima di Fassona, spuma di robiola, olio di
nociola e Tartufo Bianco di Moncalvo
"Balon" Monferrato DOC Bianco da uve Baratuciat

Cardo gobbo di Nizza gratinato con il suo flan,
fonduta e Tartufo Bianco di Moncalvo

Mezzelune di ricotta di Seirass e tartufo,
al burro e Tartufo Bianco di Moncalvo
"Arillus" Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Arrosto della Vena brasato al Barbera
con soffice di patate
"Ornella" Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Pere caramellate al vino e gelato al crema
"Mun-fra" Passito da uve stramature

Piccola pasticceria e caffè

In collaborazione con Azienda Agricola Sulin,
Grazzano Badoglio

€95 a persona

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Osteria Aleramo

Piazza Carlo Alberto 19,
14036 Moncalvo (AT)
Tel. 0142 921344



AGRITURISMO BISPEDER

18 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Bruschettone alle acciughe e tartufo nero
con burro di montagna
(Azienda Agricola Modina)

Battuta di vitello piemontese maionese
al tartufo e
Tartufo Bianco

Catalana di zucca, caprino morbido
e tartufo nero

Risotto Carnaroli classico, crema di cavolfiore e
Tartufo Bianco

Uovo poche' cotto a bassa temperatura,
fondente di toma e Tartufo Bianco

Zabaione al tartufo nero e biscotti
alla nocciola tonda gentile

Caffè

Barbera affinato in acciaio o Grignolino Azienda
Agricola Biletta Edoardo (1 bottiglia ogni 4 persone)

€75/85 a persona secondo il mercato del tartufo
Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Agriturismo Bispeder

loc. Moncucchetto
14032 Casorzo (AT)

Tel. 0141 1706487 / 347 8497364



RISTORANTE I DUE BUOI

23 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Snack di benvenuto

Battuta di Fassona con Olio EVO
dell'Az. Oliviera di Olivola (AL)

Barbera d'Asti DOCG Bricco dei Guazzi

Tajarin 40 tuorli

Funtanin Bricco dei Guazzi

Tuorlo affumicato, Robiola e Topinambur

Albarossa DOC Bricco dei Guazzi

Predessert

Gelato Fiordiatte

Moscato d'Asti DOCG Bricco dei Guazzi

Piccola Pasticceria

Acqua e caffè

€130 a persona

Tutti i piatti saranno serviti con tartufo

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

I due buoi

Via Vittorio Veneto, 23
15030 Olivola (AL)

Tel. 3662549251



RISTORANTE BOCCADORO

24 novembre 2023

ore 20.30

MENÙ CENA AL TARTUFO

Calice di benvenuto della casa

Flan di cardo gobbo su letto di fonduta di Raschera e Tartufo Bianco di Moncalvo

Chardonnay Tenuta Tenaglia

La Battuta al coltello di Fassona con pane croccante e Tartufo Bianco di Moncalvo

Grignolino Tenuta Tenaglia

La cipolla bionda ripiena al tuorlo fondente e porcini trifolati

Gnocchetti di grano arso al burro di malga e Tartufo Bianco di Moncalvo

Monferace Tenuta Tenaglia

Risotto alle castagne e robiola

Filetino di maiale nostrano glassato al barbera e topinambur in due consistenze

Bricco Tenuta Tenaglia

Mousse al cioccolato

Sirah

€95 a persona

Tartufi bianchi extra a peso al costo di giornata

Ristorante Boccadoro

Via Ugo Cavallero 16
15020 Ponzano Monferrato (AL)
Tel. 0141 927112 / 342 8296301

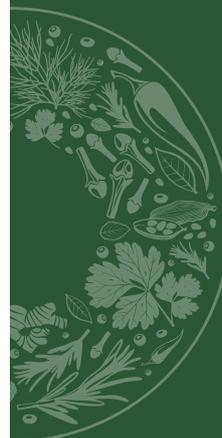


**TUTTE LE SERATE
della RASSEGNA**



69ª Fiera del Tartufo
Moncalvo

37ª edizione
dal 3 al 24
novembre



Prima serata
3 novembre
Osteria "L'Antico Granaio"
Calliano (AT)
Vini Montalbera

Seconda serata
10 novembre
Trattoria "Corona Reale"
Moncalvo (AT)
Vini Hic et Nunc

Terza serata
11 novembre
Ristorante "Di Crea"
Serralunga di Crea (AL)
Vini Alemat

Quarta serata
17 novembre
Osteria "Aleramo"
Moncalvo (AT)
Vini Sulin

Quinta serata
18 novembre
Agriturismo "Bispeder"
Casorzo (AT)
Vini Edoardo Biletta

Sesta serata
23 novembre
Ristorante "I Due Buoi"
Olivola (AL)
Vini Bricco dei Guazzi

Settima serata
24 novembre
Ristorante "Boccadoro"
Ponzano Monferrato (AL)
Vini Tenuta Tenaglia

tutte le date





MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando



MONTALBERA 360° EXPERIENCE

WINE TASTING, CHARME & SUITES



Spazio, luci e ordine sono i protagonisti della nuova frontiera del **luxury wine tourism**, trend spot nel cuore del Monferrato, sito del Patrimonio Unesco. Le nuove **Incoming Suites**, i percorsi di **Wine Trekking** e **Wine Biking**, e le diverse opzioni di **Sensorial Tasting** dei migliori vini della Cantina, consentono di assaporare al meglio il raffinato **Universo Montalbera**.

#winetasting #charme #incomingsuites #winesuites



www.montalbera.it

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)

Info +39 0141 292125 - visite@montalbera.it

Lunedì - Domenica dalle 10 alle 18

Solo su prenotazione

