



Secondi

- Cosciotto di maialino nostrano in crosta
- Infuori di fassone in crosta di sale
- Brasato di manzo al Marsala con purea di mele
- Manzo piemontese stufato alla Barbera d'Asti
- Carrè di vitello "Principi di Piemonte" (salsa funghi porcini)
- Sottofiletto di manzo al pepe verde
- Filetto di maiale alle nocciole
- Bocconcini di manzo alla "Bardolese"
- Medaglioni alla finanziaria
- Piatto "Reale" (finanziaria)
- Fritto misto all'astigiana
- Coniglio nostrano all'astigiana (peperoni)
- Coniglio nostrano sfumato alla grappa
- Coniglio nostrano all'Arneis ed erbe aromatiche
- Faraona al Marsala e crema di mele
- Faraona con salsa di funghi
- Faraona alla "Cavour"
- Agnello o capretto stufato alle erbe aromatiche
- Fesa di tacchino al limone
- Involtini con asparagi
- Pollo alla Cacciatora
- Tagliata di manzo su letto di songino
- Bolliti misti di sole carni piemontesi con fantasia di salsine (lingua, testina, cotechino, punta...)
- Costata di fassone piemontese cotta alla pietra
- Costolette di agnello al rosmarino
- Filetto di maiale al Madera
- Noce di fassone piemontese stufata al Barbera d'Asti o al Nebbiolo d'Alba
- Trippa in casseruola con cipolla piatta di Andezeno e fagioli o dadini di patate

Piazza Dante 10 – 14022 Castelnuovo Don Bosco (Asti)
www.albergociocca.it – info@albergociocca.it



- Gran cosciotto di maiale al Calvados accompagnato da patate novelle al rosmarino
- Stufato d'asino alla Barbera d'Asti con polenta di grano integrale macinato a pietra
- Stufato di cinghiale accompagnato da purea di ceci
- Lumache di Cherasco in guazzetto
- Quaglie all'uva
- Lepre al civet
- Fagiano in casseruola sfumato al Brandy accompagnato da purè di castagne
- Spalla di maialino nostrano ai tre profumi timo, maggiorana, lime
- Petto d'anatra lardellato con crema di ceci
- Funghi porcini fritti
- Funghi porcini trifolati
- Manzo piemontese al cioccolato
- Manzo piemontese sfumato alla Guinness
- Rane fritte
- Cappelle di funghi alla griglia
- bagna caoda con fantasia di verdure
- Cuore di scamone in crosta con lardo e porcini
- Fricandò all'Albugnano Nebbiolo
- Asparagi alla Bismark
- Asparagi alla parmigiana