



## BAROLO WINE CHEESE & COOKING

### MENU FOR THE COOKING SCHOOL, November 9th

#### Aperitivo al tavolo

##### Aperitif

Crema di melanzane alla menta con fonduta al Castelmagno

*Mint-scented eggplant cream with a Castelmagno cheese fondue*

Cappuccino di lenticchie con spuma di Robiola e crostini di pane al rosmarino

*Lentil "cappuccino" with a Robiola cheese mousse and rosemary bread croutons*

Fagottino di vitello al punto rosa con cubetto di Raschera e piccola ratatoja di verdure

*Purse of veal eye-of-the-round with Raschera cheese fondue and vegetable ratatouille*

#### Antipasto

Millefoglie di fricieu con fonduta al Raschera, insalata di coniglio grigio di Carmagnola all'olio di nocciole con lamelle di tartufo nero

*Millefeuille of fricienj with Raschera cheese fondue, salad of grey rabbit from Carmagnola dressed with hazelnut oil and shavings of black truffles*

#### Primo piatto

##### First course

Tagliolini con ragù di salsiccia di Bra  
*Egg noodles with a ragout of sausage from Bra*

## Secondo piatto Main course

Filetto di maiale in crosta di nocciole delle langhe con salsa ridotta al Barbaresco del 70%  
*Pork tenderloin in a crust of hazelnuts from Langhe with a 70% reduction of Barbaresco sauce*

## Dessert

Crema di Zabaglione freddo con salsa al caffè  
*Cold eggnog cream with a coffee sauce*

## MENU FOR THE SHOWCOOKING, NOVEMBER 10th

### Aperitivo al tavolo Aperitif

Crema di melanzane alla menta con fonduta al Castelmagno  
*Mint-scented eggplant cream with a Castelmagno cheese fondue*

Cappuccino di lenticchie con spuma di robiola e crostini di pane al rosmarino  
*Lentil cappuccino with Robiola cheese mousse and rosemary bread croutons*

Fagottino di Vitello al punto rosa con cubetto di Raschera e piccola ratatoja di verdure  
*Purse of veal eye-of-the-round with Raschera cheese cube and vegetable ratatouille*

### Antipasto

Cipolla Piatlina bionda di Andezeno ripiena cotta al sale con salsa all'uovo  
*Stuffed white Piatlina onion from Andezeno baked in salt with egg-based sauce*

## Primo Piatto

### First Course

Gnocchetti di seirass con ragù di funghi porcini e fonduta al Castelmagno  
*Ricotta cheese small gnocchi with porcini mushroom ragout and Castelmagno fondue*

## Secondo Piatto

### Main Course

Stracotto di vitello al cucchiaino con purea al rosmarino e pere "martin" cotte al vino rosso  
*Braised veal with rosemary-scented purée and "martin" pears cooked in red wine*

## Dessert

Cremino al giandoja con salsa nocciola e frutti di bosco  
*Giandoja chocolate cake with hazelnut sauce and wild berries*