



**AGRITURIST RUPESTR**  
**di Giorgio Cirio**  
Regione Piancanelli, 12  
14053 CANELLI (At)  
Tel. 0141 83.26.70 / 82.47.99



## **I Sapori della Memoria 2015** **al sabato sera: ore 20.30**

- 14 Marzo**, Gran Bagna Cauda con 14 varietà di verdure (con... e senz'aglio)
- 21 Marzo**, La Polenta "8 file" e i suoi intingoli: una tradizione che continua.
- 28 Marzo**, Bollito Misto alla Piemontese con verdure di stagioni.
- 4 Aprile**, Menu' Quaresimale: Lasagnette alle acciughe e insalata di merluzzo
- 5 Aprile**, S.Pasqua. Cascina Rupestr, l'atmosfera e i sapori della tradizione Pasquale.
- 6 Aprile**, Pasquetta: giornata dedicata alla cucina rurale.
- 11 Aprile**, Gran Fritto Misto Piemontese con 16 varietà di carni e verdure
- 18 Aprile**, Finanziera di mamma "Cristina", Fassone Piemontese cotto nel forno a legna
- 24 Aprile**, Capretto e pregiate carni Piemontesi cotte nel forno a legna
- 26 Aprile**, Bollito Misto alla Piemontese con verdure di stagioni.
- 30 Aprile**, La Polenta "8 file" e i suoi intingoli: una tradizione che continua.
- 2 Maggio**, Gran Fritto Misto Piemontese con 16 varietà di carni e verdure
- 9 Maggio**, L'asparago: re della tavola primaverile, fresche verdure con bagna cauda
- 16 Maggio**, Cucina nobile del vecchio Piemonte: La gallina negli antipasti, nel risotto, in gelatina del suo brodo.
- 23 Maggio**, L'asparago: re della tavola primaverile, fresche verdure con bagna cauda
- 30 Maggio**, Gnocchi di patate con asparagi e carne fassone Piemontese scottata
- 6 Giugno**, Gli sformati di verdure, gli agnolotti al "PLIN" con il Saras del Fen

**E' gradita la prenotazione: tel e fax 0141 - 824799 / abit 832670**

**www rupestr.it    info@rupestr.it**