

Tabella degli abbinamenti

Aperitivi

Stuzzichini - Caviale	<i>Alta Langa - Spumante Charmat secco</i> <i>Erbaluce spumante - Gavi spumante - Cortese spumante</i> <i>Alta Langa molto secco</i>
Antipasti magri - Ostriche Antipasti a base di pesce	<i>Langhe Favorita - Alta Langa Affinato 5-6 anni - Gavi di 2-3 anni</i> <i>Piemonte Cortese - Piemonte Chardonnay - Gavi - Arneis Favorita</i>
Prosciutto crudo - Culatello - Coppa Salame e Mortadella	<i>Alta Langa Rosè Gavi - Tutti i Dolcetti - Barbera d'Asti - Ruchè</i> <i>Freisa vivace - Barbera del Monferrato vivace - Grignolino</i> <i>Barbera d'Asti giovane - Cisterna d'Asti - Fara</i>
Pollo in insalata Verdure in pinzimonio Torte vegetali	<i>Arneis - Gavi d'annata - Monferrato Chiaretto</i> <i>Piemonte Cortese</i> <i>Monferrato Chiaretto</i>

Uova

Sode in insalata Al burro con Tartufo Con formaggio Omelette	<i>Erbaluce di Caluso - Monferrato Bianco</i> <i>Barolo e Barbaresco giovane - Nizza</i> <i>Grignolino d'Asti</i> <i>Dolcetto - Novello - Colline Novaresi Bianco</i> <i>Pelaverga Verduno</i>
---	--

Minestre

Brodo vegetale Borsch Brodo di carne Pasta e fagioli	<i>Cortese</i> <i>Langhe Dolcetto</i> <i>Dolcetto</i> <i>Dolcetto e Barbera giovane</i>
---	--

Riso

In bianco Risotto ai funghi Risotto al Barolo Risotto alle verdure Risotto allo spumante Risotto al pesce Panissa Risotto alla salciccia Riso al curry/cantonese	<i>Piemonte Cortese - Grignolino d'annata - Fara</i> <i>Barbera d'Asti - Cisterna d'Asti</i> <i>Barolo (usato nella preparazione)</i> <i>Colli Tortonesi Timorasso - Dolcetto - Bonarda</i> <i>Spumante (usato nella preparazione)</i> <i>Langhe Chardonnay - Langa Favorita - Gavi</i> <i>Bramaterra - Gattinara</i> <i>Barbera</i> <i>Ruchè - Pelaverga</i>
--	---

Primi di Pasta

In bianco	<i>Piemonte Cortese - Albugnano Rosè</i>
Carbonara	<i>Grignolino - Freisa di Chieri</i>
Pappardelle di cinghiale	<i>Barbera del Monferrato Superiore - Sizzano</i>
A base di pesce	<i>Arneis - Favorita - Erbaluce di Caluso</i>
Verdure	<i>Gavi - Piemonte Chardonnay - Bonarda - Barbera giovane</i>
Pomodoro	<i>Dolcetto - Ruchè</i>
Carne (tipo ragù)	<i>Barbera d'Asti</i>
Pesto	<i>Gavi di 3-4 anni - Arneis</i>
Pasta all'uovo/Tjarin	<i>Barbera d'Alba</i>
Agnolotti	<i>Barbera d'Asti - Dolcetto di Ovada - Barbera dei Colli Tortonesi</i>
Pizza	<i>Barbera del Monferrato vivace - Freisa d'Asti vivace</i>
Gnocchi al ragù	<i>Dolcetto di Ovada - Barbera d'Asti</i>
Gnocchi al Castelmagno	<i>Barbaresco - Roero</i>

Salumi e Carne

Salumi cotti	<i>Grignolino d'Asti di 2-4 anni</i>
	<i>Barbera e Freisa vivaci (con salumi caldi)</i>
	<i>Gavi - Erbaluce di Caluso (con altri affettati)</i>
	<i>Barbera - Bonarda - Freisa</i>
Carni rosse in umido	<i>Ruchè - Gattinara giovane - Barbera Superiore</i>
Agnello	<i>Barbera Monferrato vivace - Freisa vivace Ovada</i>
Maiale	<i>Ghemme - Barbera Superiore - Monferrato Rosso</i>
Montone - Capretto	<i>Langhe - Nebbiolo</i>
Piccola cacciagione	<i>Barolo - Barbaresco - Gattinara - Ghemme</i>
Cacciagione (piuma)	<i>Bramaterra</i>
	<i>Barolo - Barbaresco - Gattinara</i>
Cacciagione (pelo)	<i>Barbera d'Asti - Barbera del Monferrato vivace</i>
Bagna càuda	<i>Freisa d'Asti</i>
	<i>Nebbiolo d'Alba - Barbaresco giovane - Roero</i>
Fonduta	<i>Roero - Albugnano - Barbera d'Asti - Ruchè</i>
Kebab	<i>Albugnano - Barbera d'Asti - Freisa</i>
Fritto misto alla Piemontese	<i>Grignolino - Monferrato Rosso</i>
	<i>Grignolino</i>
Antipasti caldi (sfoglia e verdura)	<i>Erbaluce di Caluso - Gavi spumante</i>
Rane fritte	<i>Cortese Alto Monferrato</i>
	<i>Nebbiolo d'Alba - Roero</i>
Rane in umido	<i>Erbaluce di Caluso - Timorasso - Barbera giovane - Dogliani</i>
Lumache	<i>Dogliani - Langhe Rosso - Monferrato Rosso</i>
Fegato	

Polenta

Ai formaggi - concia
Con selvaggina

Con merluzzo o stoccafisso

*Grignolino - Cisterna d'Asti - Roero - Ovada
Barolo - Barbaresco - Gattinara - Ghemme
Bramaterra
Barbera del Monferrato vivace - Freisa chiaro vivace*

Pesce

Pesce alla griglia

Pesce al cartoccio
Pesce in umido
Zuppa di pesce

Pesce bollito
Acciughe
Frutti di mare
Crostacei cotti
Pesce crudo magro
Pesce crudo grasso
Frittura di pesce
Anguilla

*Gavi di corpo - Piemonte Chardonnay
affinato in legno
Piemonte Cortese - Langhe Favorita
Gavi - Langhe Chardonnay
Erbaluce di Caluso - Piemonte Chardonnay
Monferrato Chiaretto
Piemonte Cortese - Cortese Alto Monferrato
Barbera giovane (in tutte le forme) - Arneis
Piemonte Cortese
Gavi - Erbaluce di Caluso - Alta Langa Rosè
Cortese o Erbaluce di Caluso giovane o spumante
Gavi - Erbaluce di Caluso - Monferrato Chiaretto
Alta Langa - Erbaluce di Caluso
Gavi ed Erbaluce di Caluso molto corposi
Barbera giovane e fruttato*

Carni bianche

Paillard di pollo
Pollo alla cacciatora
Insalata di pollo
Pollo arrosto
Coniglio (in base alla ricetta)

Pollo speziato al curry
Anatra al miele
Oca arrosto

*Dolcetto Langhe - Cortese Alto Monferrato
Langhe Nebbiolo - Ruchè - Barbera d'Asti
Dolcetto Langhe - Cortese Alto Monferrato
Dogliani
Gavi affinato in legno - Dolcetto d'Acqui o d'Asti
Barbera d'Asti giovane - Roero
Gavi - Ruchè - Arneis - Pelaverga di Verduno
Gattinara - Nebbiolo - Dogliani
Barolo - Barbera d'Asti Superiore*

Vitello

Bollito Misto

Crudo
Alla griglia

Tagliata
Arrosto - Stracotto

*Barbera d'Asti - Barbera d'Asti Superiore Dogliani
Nebbiolo d'Alba
Tutti i Dolcetti purché giovani
Barolo - Barbaresco - Gattinara - Barbera d'Asti
Freisa Superiore
Barbera d'Asti
Barolo - Nebbiolo d'Alba - Ghemme - Gattinara*

Dolci

Panettone - Colomba
Crostatina di frutta

Dolci da forno
Dolci al cucchiaio
Crema cotte e crude
Gelati

Frutta fresca

Frutta secca

Macedonia di frutta
Cioccolato

*Asti - Moscato d'Asti
Brachetto naturale - Brachetto Spumante - Freisa dolce
Malvasia di Casorzo e di Castelnuovo Don Bosco
Strevi Passito - Erbaluce Passito
Moscato d'Asti
Moscato d'Asti - Strevi Passito - Loazzolo
Moscato d'Asti
Asti - Moscato d'Asti - Brachetto - Malvasia di Casorzo
e Castelnuovo Don Bosco
Erbaluce Passito - Strevi Passito - Loazzolo
Brachetto - Malvasia - Freisa amabile
Brachetto - Malvasia di Casorzo e di Castelnuovo Don Bosco
Barolo Chinato - Vermouth tradizionale
Barolo e Barbaresco oltre 15 anni*

Formaggi

100% capra
Robiola di Roccaverano fresca
Robiola di Roccaverano stagionata
Bra tenero
Bra duro

Murazzano
Toma fresca

Toma stagionata

Raschera

Castelmagno

Gorgonzola piccante
Gorgonzola dolce

Maccagno

Robiola d'Alba
Paglierina
Tomino

Toma di Cocconato
Taleggio
Grana Padano stagionato

Grana Padano giovane

Mozzarella di Bufala

*Loazzolo - Strevi - Erbaluce di Caluso Passito
Gavi - Langhe Favorita - Grignolino
Dolcetto di Dogliani - Barbera d'Asti
Nebbiolo d'Alba - Roero
Barbera d'Alba o d'Asti Superiore
Barbaresco - Pelaverga
Tutti i Dolcetti (e fruttati)
Freisa di Chieri vivace - Bonarda
Barbera Monferrato - Grignolino
Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba - Roero
Nebbiolo d'Alba
Dolcetto Langhe Monregalesi
Barbera del Monferrato Superiore
Barolo - Barbaresco - Gattinara
Barbera d'Asti Superiore invecchiato - Erbaluce Passito di Caluso
Passito di Loazzolo - Nizza
Barbera invecchiato - Nebbiolo d'Alba
Barbera giovane - Roero - Novello - Monferrato Rosso
Merlot - Cabernet
Monferrato rosso con Cabernet e Merlot
Erbaluce di Caluso di 3-4 anni
Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba
Barbera Monferrato Vivace - Freisa Vivace
Roero - Arneis - Favorita
Bonarda - Grignolino - Monferrato Chiaretto
Barbera Superiore
Barolo e Barbaresco giovani - Nebbiolo - Carema
Barbera d'Asti - Freisa d'Asti
Dolcetto - Barbera giovane - Alta Langa
Ruchè d'annata
Grignolino d'Asti - Monferrato Casalese*