



Città di Cuneo

L'attualità delle Tradizioni

Cuneo nel piatto

Viaggio guidato
nella cultura
del mangiare sano

metaforEdizioni



Cuneo nel piatto

Viaggio guidato nella cultura del mangiare sano

L'attualità delle tradizioni

i Ricettari - anno 7 n.7

Il volume è diviso in due sezioni:

- la prima propone una raccolta di ricette fornite dai cuochi cuneesi;
- la seconda è una Piccola Guida ai luoghi in cui mangiare presenti nel territorio comunale, con brevi indicazioni sul tipo di proposta gastronomica nonché sulla fascia di prezzo.

Il ricettario è stato realizzato

per l'Assessorato all'Agricoltura
del Comune di Cuneo

Si ringraziano:

i Ristoratori che hanno fornito le ricette pubblicate
il Cònitours Cuneo, il Comitato San Sereno

© 2006 **METAFORE**

Via Carlo Emanuele, 15 - 12100 CUNEO

stampa - Tipolitoeuropa

Iniziativa realizzata con il concorso finanziario della Regione Piemonte - Assessorato Ambiente, Agricoltura e Qualità

Ricette

Fagottino con trota e topinambour in salsa di timo	pag. 4
Gnocchi di zucca con la ricotta affumicata	pag. 4
Cinghiale in civet	pag. 5
Trippe ai porri di Cervere	pag. 5
Pressato di coda di bue al nebbiolo con bastoncini di polenta e castagne	pag. 6
Paella Valenciana	pag. 7
Cestini di formaggio al radicchio	pag. 7
Coniglio tonnato	pag. 8
Cruset con battuto di rosmarino noci e salsiccia	pag. 8
Tortino ai peperoni con patate di Entracque e crema di bagna caoda	pag. 9
Ganascino di vitello all'Arneis con verdure glassate	pag. 9
Tagliatelle fresche di castagne al ragù di faraona	pag. 10
Brasato al Barolo con crostini di mais	pag. 10
Linguine ai moscardini	pag. 11
Pesce spada alla ligure su crostoni di pane	pag. 11
Mela rossa di Cuneo ai gamberetti	pag. 12
Crostata ai porri	pag. 12
Lumache in crema di Barolo chinato	pag. 13
Torta di nocciola	pag. 13
Sfoglia con carote di San Rocco su vellutata di Raschera	pag. 14
Ola al forno	pag. 14

Piccola Guida a:

RISTORANTI	da pag. 16
OSTERIE	da pag. 18
TRATTORIE	da pag. 18
RISTORANTI ETNICI	da pag. 20
PIZZERIE	da pag. 20

Fagottino con TROTA e topinambour in salsa di timo

Per 4/6 persone - Tempo: 1 ora e mezza circa

Per le crespelle: 500 g latte, 250 g farina, 4 uova intere, sale q.b.

Per il ripieno: 2 filetti di trota, 2 pomodori, 100 g topinambour, 2 cucchiaini olio extravergine oliva, 1 porro di Cervere, sale, pepe, basilico e prezzemolo q.b.

Per la salsa di timo: 500 g latte, 30 g farina. 35 g burro, 1 mazzetto di timo fresco

Preparate l'impasto per le crespelle che cuocerete in una padella antiaaderente di piccolo diametro. Tagliate i filetti di trota, i topinambour e i pomodori a cubetti. In una padella dal fondo coperto di olio extravergine metterete il trito di aglio, prezzemolo e basilico, appena rosolato aggiungete la dadolata e cuocete qualche minuto. Farcite le crespelle e richiudetele a fagottino legandole con un filo di porro sbiancato in acqua bollente. Ponete i fagottini in una terrina imburata. Preparate la salsa mettendo in infusione gli ingredienti a freddo nel latte (come per una normale besciamella), cuocete assicurandovi che risulti cremosa.



Scaldate i fagottini in forno e serviteli su un letto di salsa decorando il piatto con uno spruzzo di trito di erbe e un filo di extravergine.

ALPI GRILL - Ristorante in fraz.

Madonna Olmo - Tel. 0171413249

Gnocchi di ZUCCA con la ricotta affumicata

Per 4/6 persone

Tempo: 1 ora e mezza circa

1 Kg di zucca, 400 g di farina, 2 uova, ricotta affumicata,

parmigiano grattugiato, noce moscata

Pulire la zucca e cuocerla nel forno a 160° per un'ora. Togliere dal forno e far raffreddare nello scolapasta. Passare la zucca nel tritacarne. In un contenitore unire zucca, farina, uova, parmigiano e noce moscata. Mischiare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e non troppo denso. In una pentola far bollire abbondante acqua e con due cucchiaini da minestra fare degli gnocchi a chanell.

Scolare gli gnocchi con il mestolo man man che vengono a galla e saltare in una padella con il burro fuso. Servirli nel piatto caldo con la ricotta grattugiata a scaglie.

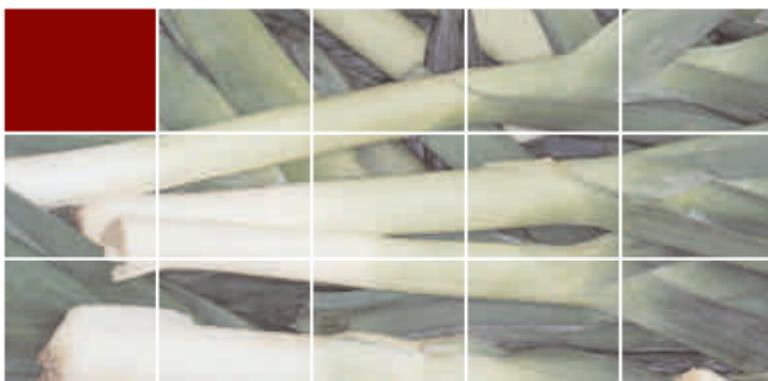
ALTA ITALIA - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171681900

CINGHIALE in civet

Per 4/6 persone - Tempo: 2 ore

2 kg polpa di cinghiale, 400 g carote, 1 sedano, 3 cipolle, 5 spicchi aglio, 2 rametti salvia e 2 di rosmarino, 1 noce moscata, 10 chiodi di garofano, 10 bacche di ginepro, peperoncino e sale q.b., 1,5 litri di vino Barolo, due bicchieri di vino bianco secco.

Soffriggete le verdure pulite e tagliate a pezzi, poi aggiungete la polpa di cinghiale. Passate il tutto qualche minuto in forno a circa 180°, quindi aggiungere il Barolo e il vino bianco secco. Proseguite la cottura al fornello per circa un'ora. Quando le verdure saranno ben cotte separate la carne e frullare il sugo al mixer, quindi unire nuovamente i pezzi di cinghiale (verificate la cottura della carne e se necessario proseguitela). Il piatto è ottimo con la polenta.



BOTTEGA VINI DELLE LANGHE - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171698178

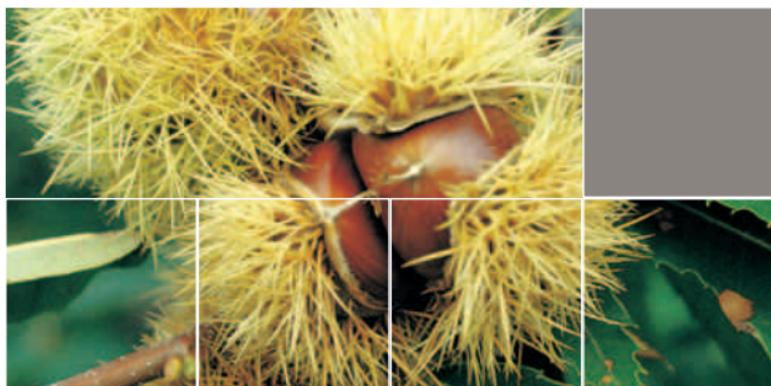
TRIPPE ai PORRI di Cervere

Per 8 persone - Tempo: due ore abbondanti compresa cottura

1,5 Kg. di trippe miste, 400 g di porri bianchi di Cervere, 1 carota, 1 cipolla, 2 coste di sedano, 4 pomodori maturi.

Fare un soffritto con carote, sedano, cipolla, aggiungere i porri e il pomodoro a pezzetti. Dopo aver ben lavato e sbollentato le trippe tagliate a listarelle in acqua e poco aceto, aggiungere il tutto in padella e far cuocere a fuoco dolce per circa due ore.

Servire caldo con fette di polenta o un flan di verdure.



DELLE ANTICHE CONTRADE - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171690429

Pressato di CODA DI BUE al nebbiolo con bastoncini di polenta e CASTAGNE

*Per 6 persone - Tempo: 3 ore con la carne già marinata
2 piccole code di bue, 1 Kg di retina di maiale,
2 litri di fondo di vitello, 500 g di castagne cotte,
600 g di polenta cotta, 2 carote, 2 cipolle bionde, 2 rametti
di sedano, 1 mazzetto di erbe (rosmarino, timo, alloro e aglio),
2 litri di Nebbiolo d'Alba, 100 g di Grana Padano grattugiato
rosmarino, sale grosso farina olio e burro q.b.*

Il giorno prima mettere in infusione le code e le verdure tagliate a pezzi con il Nebbiolo. Il giorno successivo scolare la coda, infarinarla e farla imbondire in un tegame. Una volta rosolate le code, aggiungere le verdure scolate e successivamente il Nebbiolo. Portare il tutto a ebollizione, bagnare con il fondo di vitello e salare utilizzando un sale a grani grossi.. Riporre in forno a 150° e cuocere per circa due ore. Al termine disossare la coda ed avvolgere la carne ancora calda in una carta d'alluminio formando una specie di salame chiuso alle due estremità. Depositare un peso sopra l'involucro ottenuto e lasciare riposare il tutto in un vassoio fino al suo completo raffreddamento. Procedere tagliando il pavè di carne in pezzi di circa 140 g ed avvolgerli in una retina di maiale precedentemente messa a bagno in acqua fredda. Recuperare la salsa ottenuta dalla cottura in forno e ridurla fino ad ottenere la consistenza desiderata per poi filtrarla con un colino fino. Aggiungere le castagne. In ultimo far rosolare in una padella il pavè di carne da entrambi i lati nell'olio extravergine di oliva e burro. Disporre il pavè su un piatto e ricoprire la carne con la salsa ottenuta. Guarnire con dei bastoncini di polenta gratinata con il Grana Padano e le castagne. Decorare con un rametto di rosmarino.

PAELLA Valenciana

Per 10 persone - Tempo: 1 ora e mezza circa

600 g riso, 1 pollo piccolo, 200 g lonza di maiale, 300 g di chorizo (salsiccia piccante), 600 g di cozze, 500 g calamari, 300 g gamberetti sgusciati, 8 scampi, 200 g di piselli sgusciati, 2 peperoni gialli, 2 cipolle, 1 spicchio di aglio, 2 dl vino bianco, brodo, 2 bustine di zafferano, olio di oliva, sale e pepe

Tagliate a cubetti le carni e i calamari. Rosolate il pollo con 1 cucchiaio di cipolla tritata e vino bianco aggiungete i peperoni a listarelle, la lonza e il chorizo a pezzetti rosolato il tutto aggiungete il vino rimasto e cuocete lentamente. Cuocete a parte i calamari in olio insaporito con aglio. In un altro tegame lasciate imbiondire un trito della cipolle rimasta unitevi i piselli, bagnate con il brodo e lasciate cuocere per 15 minuti. Nella paellera (padella spagnola) riunite tutti gli ingredienti con i loro sughi. Aggiungete gamberi e riso e lasciate insaporire qualche minuto. Sciogliete lo zafferano con un po' di brodo caldo e versatelo sul riso in modo che lo copra a filo. Disponete sul tutto gli scampi coperchiate e lasciate cuocere 15-20 minuti. La paella è pronta quando ha assorbito tutto il brodo. Completate il piatto adagiando sul riso le cozze. Servite il tutto ben caldo.

Cestini di formaggio al RADICCHIO

Per 4/6 persone - Tempo: 20 minuti

*Cestini: 4 cucchiaini di grana, 1 cucchiaio di farina da polenta
Ripieno: 150 g di radicchio, 1 scalogno, 15 g di pinoli, 60 g di Raschera, olio extravergine di oliva, aceto alla fragola o di mele, sale e pepe q.b.*

Mescolate polenta e formaggio grana, in un padellino con il fondo unto di olio versate il composto un cucchiaio alla volta; appena sciolto il formaggio staccate delicatamente il dischetto poggiandolo caldo sul dorso di una scodellina per fargli assumere la forma di una coppetta. Pulite e tagliate a listarelle il radicchio, in una padella con olio rosolate lo scalogno i pinoli e il radicchio, aggiungete il Raschera a dadini e mescolate il tutto. Salate, pepate e condite con olio e aceto. Ponete nei cestini e servite in porzioni individuali decorando il piatto con fili di erba cipollina.

CONIGLIO tonnato

Per 10 persone - Tempo: 2 ore compreso riposo

1 coniglio, 1 testa di aglio, 2 carote di San Rocco, 1 rametto rosmarino, due foglie salvia, timo, sale, pepe, olio di oliva

Disossare interamente il coniglio. Coprite il fondo di una pentola larga con un centimetro di olio di oliva, aggiungete la testa d'aglio tagliata a metà, le carote a dadini, il rosmarino, la salvia e il timo.

Salate e pepate i pezzi di coniglio quindi immergete nell'olio ancora freddo. Cuocete a fuoco basso senza mai arrivare ad ebollizione per circa 45 minuti. Lasciate raffreddare. Il piatto va servito tiepido.



CRUSET con battuto di rosmarino noci e salsiccia

Per 4 persone - Tempo: 1 ora circa

Per la pasta: 300 g farina, 1 uovo, acqua e sale

Per il sugo: 1 spicchio aglio, 200 g pasta di salsiccia, 150 g gherigli di noce, 50 g rosmarino tritato, burro o olio extravergine secondo gusto

Preparate un impasto compatto ed elastico aggiungendo a uovo e farina un minimo di acqua.

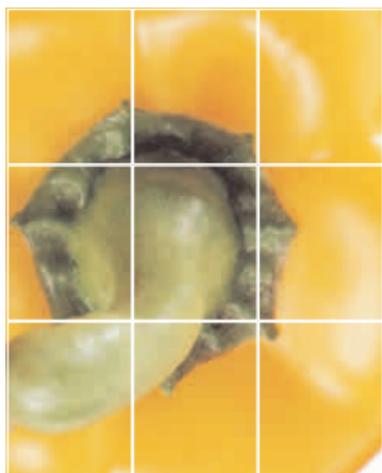
Fate degli gnocchetti di pasta che premerete con il dito pollice assumeranno la forma di un cappellino (la pressione deve essere media e il bordo risulta un po' più spesso del centro). Sbollentate in acqua salata per 10 minuti circa e saltate in una padella dove avrete soffritto salsiccia e aglio con le noci, aggiungete il rosmarino e servite ben caldo. Ottimi con una grattata di Castelmagno.

Tortino ai PEPERONI con PATATE di Entracque e crema di bagna caoda

Per 4 persone - Tempo: 1 ora e mezza

*1 peperone, 4 patate, 250 ml di latte, 100 g di farina, 5 uova,
30 g di parmigiano, 1/2 bicchiere di panna, 30 g di burro, sale,
pepe e noce moscata q.b.*

Cuocere il peperone in forno per 15 minuti a 190°. Lessare le patate in acqua. Nell'attesa preparare una besciamella quindi, sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la farina e per ultimo il latte precedentemente portato a ebollizione (salato e pepato). Cuocere fino ad ottenere un composto piuttosto denso.



Pelate il peperone e poneteli in mixer, aggiungete le uova, la panna e la noce moscata. Frullate il tutto e unitelo alla besciamella. Imburrate degli stampi monoporzionati e versate il composto. Cuocete i tortini in forno a bagnomaria a 100° per 40 minuti. Ponete i tortini sul piatto di portata e guarniteli con le patate a cubetti, infine versate la bagna caoda sul tortino e servite.

LOVERA Bistrot Vineria in Cuneo - Tel. 0171690420

Ganascino di VITELLO all'Arneis con VERDURE glassate

Per 4/6 persone - Tempo: 1 ora e mezza circa

*800 g di ganascino di vitello (la parte magra della testina) 1 litro di
vino bianco Arneis, 3 zucchine piccole, 6 carote, 3 patate piccole, 3
gambe di sedano, 2 cipolle medie, 2 spicchi di aglio, 2 pomodori, 50
g farina, 2 litri brodo, rosmarino, alloro, sale e pepe q.b.*

Rosolare il ganascino dopo averlo sgrassato e infarinato leggermente. Aggiungere due carote, il sedano e le cipolle a dadini e soffriggere per 5 minuti, bagnare con l'Arneis e lasciar evaporare, quindi aggiungere l'aglio, i pomodori il rosmarino e l'alloro. Salare e pepare la carne poi coprire con il brodo e lasciar cuocere due ore. Come contorno servite le carote rimaste, gli zucchini e le patate a bastoncini che avrete cotto nel brodo glassandoli con la salsa del ganascino che avrete passato al colino.



LOVERA Bistrot Vineria
in Cuneo - Tel. 0171690420

Tagliatelle fresche di CASTAGNE al ragù di FARAONA

Per 6 persone

Tempo: 2 ore abbondanti

*Per la pasta: 280 g di farina
bianca, 90 g di farina di casta-
gne, 4 rossi d'uova e 4 tuorli.*

*Per il ragù: 1 piccola faraona,
1 cipolla, 2 carote e 2 gambi*

*di sedano, 2 bicchieri di vino bianco Gavi, 1/2 litro brodo vegetale,
alloro, timo e rosmarino, sale, pepe e farina q.b.*

Impastare in modo omogeneo gli ingredienti per la pasta e porre a riposare in frigorifero. Tagliare la faraona a pezzi ed infarinarli.

In una pentola far scaldare dell'olio e rosolare la faraona, una volta scottata aggiungere le verdure tagliate a pezzetti e far sfumare con l'aggiunta del vino bianco. Lasciare evaporare il vino per circa due minuti ed aggiungere il brodo vegetale. Salare, pepare ed aggiungere il bouquet di gusti. Cuocere a fuoco lento dentro un tegame coperto per circa 45 minuti.

Una volta raggiunta la cottura disossare la faraona e tagliarla a cubetti. Filtrare passando la salsa ottenuta tenendo da parte le verdure.

Nel frattempo tirare la pasta ottenuta al fine di ottenere delle tagliatelle che saranno cotte in una pentola colma d'acqua salata.

Scolata la pasta versarla nel tegame di cottura usato in precedenza per rosolare la faraona, aggiungere la salsa, i pezzetti di faraona e le verdure. Fare saltare in pentola per qualche minuto così da amalgamare e servire in tavola con la guarnizione di un rametto di timo.

PAPILLON - Ristorante in fraz. San Rocco Castagnaretta - Tel. 0171492814

BRASATO al Barolo con crostini di mais

Per 4/6 persone - Tempo: 4 ore con la carne già macerata

*900 g di gallinella di vitello piemontese, carote di San Rocco,
pomodorini Pachino, cipolle rosse di Tropea, sedano, rosmarino,
salvia, aglio, burro, sale, pepe, vino rosso (Barolo).*

Per i crostini: 1 litro di acqua, 1/2 litro di latte, 200 g burro, 50 g sale.

Lasciar macerare la carne nel Barolo per una decina di ore con le verdure tagliate a pezzetti. Al momento di cuocere, sgocciolare, far rosolare con tutte le verdure a fuoco vivo, finchè la carne ha preso colore da tutte le parti. Regolare di sale, poi aggiungere il vino alla marinata con tutte le verdure e gli aromi e cuocere a fuoco lento per circa 4 ore. A cottura ultimata ritirare la carne e passare il sugo al mulinetto. Preparare i crostini portando in ebollizione acqua, latte, sale, burro; aggiungere il mais a pioggia fine, fino ad ottenere una crema medio densa, cuocere a fuoco lento per due ore, mescolando ogni 15 minuti.

IL VELIERO - Pizzeria in Cuneo - Tel. 0171634430

Linguine ai MOSCARDINI

Per 6/8 persone - Tempo: 1 ora e mezza circa

800 g di linguine, 1 kg di moscardini congelati, 1 spicchio di aglio, 2 peperoncini di Soverato, 1,2 kg pomodorini pelati, 6 cucchiaini olio extravergine di oliva, una manciata abbondante di prezzemolo, sale q.b.

Scongelate i moscardini e passateli sotto l'acqua corrente, sgocciolateli bene. In una pentola soffrigete un poco l'olio e l'aglio, aggiungete i peperoncini tagliati, il prezzemolo e i moscardini, lasciate cuocere 10 minuti quindi aggiungete il pomodoro e proseguite la cottura per un'ora a fuoco moderato. Nel frattempo cuocete le linguine in abbondante acqua salata scolate e condite.

Servite impiattando con alcune foglie intere di prezzemolo a decorazione del piatto e avendo cura che i moscardini restino sopra la pasta.



LOCANDA ITALIA - Ristorante in
Cuneo - Tel. 0171605061

PESCE SPADA alla ligure su crostini di pane

Per 4 persone

Tempo: 40 minuti circa

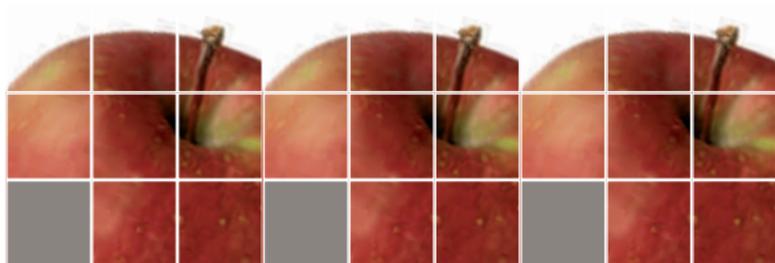
*4 fette di pesce spada medie,
100 g di burro, 4 cucchiaini di
capperi, 2 cucchiaini di olive nere
di Taggia, 1 spicchio di aglio*

*schiacciato, 4 cucchiaini di olio di oliva, 1 cucchiaino di origano,
1 spruzzata di pepe nero, 2 cucchiaini di prezzemolo trito, 1/2 scatola
di pelati a dadini oppure 2 pomodori maturi a pezzi.*

In una padella antiaderente posizionare le 4 fette di pesce spada con tutti gli ingredienti escluso i pomodori che andranno aggiunti per ultimi e cotti per 10 minuti.

Far cuocere a fuoco vivace rigirando delicatamente le fette di pesce, aggiungere un pochino di acqua e di vino bianco schiumandolo. Appena il pesce prende colore aggiungere il pomodoro e finire la cottura lasciando il sugo a fuoco lento; non aggiungere troppo sale perché i capperi insaporiscono molto.

Servire su crostoni di pane grigliato.



MILLE VOLTE A TAVOLA - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171697318

MELA ROSSA di Cuneo ai GAMBERETTI

Monoporzione - Tempo: 10 minuti

Una mela rossa, una manciata di gamberetti sgusciati, erba cipollina, olio sale e pepe q.b.

Pelate la mela privatela del torsolo con lo scavino e ricavatene due coppette. Scottate velocemente i gamberetti in padella (occorrono 3 minuti), unitevi la mela e condite con erba cipollina, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Ponete la mela nel piatto e riempitela con il composto, decorate il piatto con rucola a strisciline.

SAN MICHELE - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171-681962

Crostata ai PORRI

Per 10 persone - Tempo: 1 ora e mezza circa

Per la pasta: 225 g burro, 250 g farina, 125 g fecola di patate, 50 g uova, 50 g acqua, un pizzico di zucchero e due di sale

Per il ripieno: 1 kg di porri, 200 g di cipolle, olio extravergine.

Preparate un impasto elastico che stenderete con uno spessore di pochi mm in una teglia. Bucherellate il fondo con la forchetta, spennelate con olio di oliva e lasciate riposare 20 minuti, dovrete poi precuocere in forno caldo a 220° per 10'.

Mondate i porri e dopo averli tagliati a rondelle scottate in acqua bollente scolate e raffreddate con acqua fredda. Mettete al fuoco una padella con due cucchiai di olio extravergine di oliva in cui rosolerete le cipolle tagliate finemente. Amalgamate porri e cipolle e versate il composto nella teglia con la pasta precotta. Infornate per 30' in forno a 180°.

SAN MICHELE - Ristorante in Cuneo - Tel. 0171-681962

LUMACHE in crema di Barolo chinato

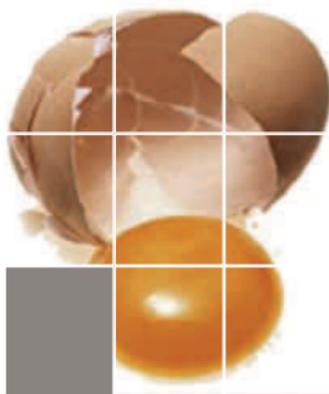
*Per 4 persone - Tempo: mezz'ora con le lumache già lessate
48 lumache precedentemente lessate, 1 scalogno, 1/2 limone,
1 bicchiere di barolo chinato, 1 dose di cognac, 2 bicchieri di panna,
2 tuorli d'uovo, sale e pepe q.b.*

Far soffriggere lo scalogno con poco olio. Passare dentro le lumache, bagnare con il limone e fiammeggiare con il cognac; aggiungere il barolo chinato e lasciar evaporare per 10 minuti. Terminare la cottura aggiungendo la panna miscelata ai tuorli a fuoco molto lento. Salare, pepare e servire molto caldo.

SAPORI DI CUNEO - Ristorante in fraz.
Madonna dell'Olmo - Tel. 0171412248

Torta di NOCCIOLA

*Per 6/8 persone - Tempo: 1 ora
150 g nocciole sgusciate, 200 g zucchero, 100 g di burro, 3 uova, un cucchiaio di olio di oliva, 200 g farina bianca, una bustina di lievito, latte q.b.*
Pelate, tostate e tritate finemente le nocciole sgusciate.



In una ciotola amalgamate lo zucchero, il burro e le uova, aggiungete un cucchiaio di olio, la farina e il lievito e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo, se l'impasto è troppo compatto aggiungete un pò di latte.

Versate il tutto in una tortiera imburata ed infarinata e infornate a 180/200° per 30 minuti.

Sfoglia con CAROTE di San Rocco su vellutata di RASCHERA

Per 10 persone - Tempo: 1 ora e mezza

800 g carote di San Rocco, 1 rotolo di pasta sfoglia, 8 uova intere + 1 tuorlo, 4 dl di latte e 4 di panna, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, parmigiano, sale e pepe q.b. Per la vellutata: 200 g di Raschera, 30 dl panna, 2 tuorli, pepe q.b.

Stendere la sfoglia e tagliarla con il coppapasta in cerchi del diametro di 7 cm, spennellare con il tuorlo sbattuto con un pizzico di sale e cuocere in forno a 180° per 5 minuti. In una padella con un po' di olio soffriggete l'aglio e la cipolla a julienne, aggiungete le carote a rondelle e stufate. A cottura ultimata unite panna, latte, uova e parmigiano grattugiato, regolate di sale e pepe quindi passate il tutto con il frullatore a immersione. Mettete il composto in stampini monodose imburrati e cuocete a bagnomaria in forno a 180° per 15 minuti circa. Intanto preparate la vellutata sciogliendo in un tegame il Raschera con panna, tuorli d'uova, e un pizzico di pepe. Servite lo sformato caldo in porzioni singole posizionando in mezzo ad ognuno una mezzaluna di sfoglia ed a lato la vellutata.

OLA al FORNO

Per 30 persone - Tempo: preparazione 1 ora - cottura 14 ore

700 g porri, 600 g costine di maiale, 150 g salsiccia, 1 kg fagioli Regina, 300 g cipolle, 200 g carote, 180 g sedano, 200 g coste bianche e verdi, 300 g patate, olio extravergine di oliva, peperoncino, sale e pepe q.b., 1 mazzetto di gusti: rosmarino, salvia, timo, basilico, prezzemolo

Tagliate le costine di maiale a pezzetti di 2-3 cm, porle nell'Ola (tipico recipiente in terracotta) con olio e rosolare lentamente unendo la salsiccia privata della pelle e spezzettata. Pulite i porri e le cipolle e tagliateli finemente, aggiungeteli alla carne rosolata e lascate stufare. Nel frattempo tagliate a dadini le verdure, ma non le patate che andranno aggiunte intere per poi essere schiacciate con la forchetta. Aggiungete peperoncino, sale e il mazzetto di gusti legati. Coprite con 10 cm di acqua il composto asciutto e sistemate in forno già caldo a 140° per almeno 12 ore. Contrallate che la bollitura sia costante. Servite ben calda con olio extravergine e pepe.



Città di Cuneo

Dove mangiare a Cuneo

RISTORANTI

OSTERIE

TRATTORIE

PIZZERIE

PICCOLA GUIDA

Cònitours

Consorzio
Operatori
Turistici
Provincia
di Cuneo

RISTORANTI

-
- Ristorante **ALPI GRILL** Tel. **0171413249** ▼
Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Bra, 1 - Sempre aperto
Cucina del territorio *Vitello tonnato, Gnocchetti di zucca*
-
- Ristorante **ALTA ITALIA** Tel. **0171681900** ▼
Cuneo - Corso IV Novembre, 20/BIS - Chiuso il sabato
Specialità piemontesi *Antipasti, selvaggina*
-
- Ristorante **ASTOR** Tel. **017143101** ◀◀
Fraz. Ronchi - Via Pollino, 1 - Chiuso il martedì
Cucina tipica piemontese
-
- Ristorante **BISTROT VINERIA LOVERA** Tel. **0171690420** ▶▶
Cuneo - Via Roma, 37 - Chiuso domenica, lunedì e sabato a pranzo
Cucina del territorio *Agnolotti Plin, Ganascino di vitella brasato*
-
- Ristorante **BOTTEGA VINI DELLE LANGHE** Tel. **0171698178** ▼
Cuneo - Via Dronero, 8 - Chiuso domenica. Si cena solo giovedì e venerdì
Cucina stagionale *Antipasti piemontesi, molte verdure, anche zuppe*
-
- Ristorante **CAVALLO NERO** Tel. **0171602017** ◀◀
Cuneo - Piazza Seminario, 6 - Chiuso il lunedì - Cucina del territorio
-
- Ristorante **DELLE ANTICHE CONTRADE** Tel. **0171690429** ▲
Cuneo - Via Savigliano, 11 - Chiuso il lunedì
Cucina mediterranea e del territorio *Seppie al barolo, stracci di pasta al ragù di crostacei, fragole tiepide all'aceto balsamico*
-
- Ristorante **EXTRÒ** Tel. **0171605532** ▼
Cuneo - Via Amedeo Rossi, 17 - Chiuso il lunedì - Cucina creativa
-
- Ristorante **IL VENTAGLIO** Tel. **0171690877** ▼
Cuneo - Via Bonelli, 3 - Chiuso la domenica - Cucina del territorio
-
- Ristorante **LA BRASSERIE** Tel. **0171401725** ◀◀
Fraz. Borgo San Giuseppe - Via Spinetta, 2 - Chiuso il martedì
Cucina del territorio *Fonduta con tartufi, Brasato al barolo*

Ristorante **LA MEZZALUNA** Tel. **0171682850** ◀◀

Fraz. San Benigno - Via Torre Roa, 186 - *Chiuso lunedì e martedì*
Cucina piemontese *Coniglio tonnato, filetto di maiale alle prugne*

Ristorante **LA PANTALERA** Tel. **0171682801** ▼

Fraz. Passatore - Via Della Battaglia, 230 - *Chiuso il lunedì*
Cucina del territorio

Ristorante **LA VENARIA REALE** Tel. **0171412144** ▼

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Torino, 108 - *Chiuso il mercoledì*
Cucina del territorio, anche pizza

Ristorante **LES GOURMANDS** Tel. **0171605664** ◀◀

Cuneo - Via Statuto, 3 - *Chiuso il lunedì e per il pranzo del sabato*
Cucina Fusion *Bagna caoda, carne prussiana e pesce sempre*

Ristorante **LO SCHIACCIANOCI** Tel. **0171603628** ▶▶

Cuneo - Via Peveragno, 4 - *Chiuso il lunedì*
Cucina mediterranea *Entrecôte in crosta di spezie, Grigliata di pesce*

Ristorante **LOCANDA DA PEIU** Tel. **0171412174** ◀◀

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Valle Po, 10 - *Chiuso il lunedì*
Cucina del territorio *Funghi, tartufi, lumache e selvaggina in stagione*

Ristorante **LOCANDA ITALIA** Tel. **0171605061** ◀◀

Cuneo - Via Chiusa Pesio, 6 - *Chiuso il mercoledì*
Soprattutto pesce *Frittelle di baccalà, ravioli di pesce*

Ristorante **SAN MICHELE** Tel. **0171681962** ▲

Cuneo - Contrada Mondovì, 2 - *Chiuso il lunedì*
Cucina stagionale del territorio *lumache, funghi, tartufi in stagione*

Ristorante **SAPORI DI CUNEO** Tel. **0171412240** ▼

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Della Magnina, 3
Chiuso la domenica Cucina internazionale e del territorio

Ristorante **TORRISMONDI** Tel. **0171630861** ◀◀

Cuneo- Via Coppino Michele, 33 - *Chiuso la domenica*
Cucina del territorio *Risotto mantecato al fondo bruno, Ola al forno*

OSTERIE

Osteria **DEI COLORI** Tel. **0171403308** ▼

Fraz. *Borgo San Giuseppe* - *Via Bisalta, 8* - *Chiuso il lunedì*
Cucina del territorio e vegetariana - *Antipasti di verdure, chicche ai formaggi, scamone*

Osteria **DEL PENSATORE** Tel. **017166340** «

Cuneo - *Via Roma, 14* - *Chiuso il lunedì*
Cucina del territorio

Osteria **DELLA CHIOCCIOLA** Tel. **017166277** «

Cuneo - *Via Fossano, 1* - *Chiuso la domenica*
Cucina del territorio - *Funghi, tartufi, carne piemontese*

Osteria **MILLE VOLTE A TAVOLA** Tel. **0171697318** «

Cuneo - *Via Sette Assedi, 2* - *Chiuso la domenica*
Cucina italiana e del territorio - *Agnolotti del plin, scottata di vitello ai funghi, asparagi, maltagliati alle castagne e tartufo nero*

Osteria **STELLA D'ORO** Tel. **0171693208** ▼

Cuneo - *Via Roma, 31* - *Chiuso la domenica*
Cucina tipica piemontese - *Coniglio in umido, polenta*



TRATTORIE

TRATTORIA **CENTRALE** Tel. **0171412564** ▼

Fraz. *Madonna dell'Olmo* - *Via Valle Po, 17* - *Chiuso la domenica*
Cucina tipica piemontese

Trattoria **DELLA RIPA** Tel. **0171401675** ▼

Fraz. Spinetta - *Via Della Ripa, 39* - *Chiuso il lunedì*
Cucina tipica piemontese

Trattoria **FRAZ. RONCHI DI TONELLO** Tel. **017143287** ▼

Fraz. *Ronchi* - *Via Brà, 132* - *Chiuso sabato e domenica*
Cucina tipica piemontese

Trattoria **INTERNO 23** Tel. **0171681912** ▼

Cuneo - Via XXVIII Aprile, 23 - Chiuso la domenica

Cucina del territorio e vegetariana - Orecchiette broccoli e acciughe, bagna caoda, coniglio alla ligure

Trattoria **LA GARGOTTA** Tel. **017164409** ▼

Cuneo - Via Bassignano, 67 - Chiuso la domenica

Cucina mediterranea rivisitata - pesce, pasta senza glutine

Trattoria **MARISA** Tel. **0171602015** ▼

Cuneo - Via Grandis Sebastiano, 21 - Aperto: da lunedì a sabato solo pranzo

Cucina tipica piemontese

Trattoria **NUOVO BELVEDERE** Tel. **017165933** ◀◀

Cuneo - Corso Giovanni XXIII, 14 - Chiuso il giovedì

Cucina del territorio - Carne alla pietra

Trattoria **ROMA** Tel. **0171411224** ▼

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Torino, 173 - Chiuso la domenica

Cucina tipica piemontese

Trattoria **SANDRO** Tel. **0171605191** ▼

Cuneo - Via Venti Settembre, 33 - Chiuso il lunedì

Cucina mediterranea

Trattoria **SCUDO DI PIEMONTE** Tel. **0171602051** ▼

Cuneo - Corso Nizza, 95 - Chiuso la domenica

Cucina tipica piemontese Vitello tonnato alla maniera antica, Agnolotti di brasato in salsa di nocciole e cacao, Stinco di vitello piemontese al barolo

Trattoria **TORINESE** Tel. **0171689046** ▼

Fraz. San Benigno - Via Della Abbazia, 11 - Chiuso il lunedì

Cucina tipica piemontese

Trattoria **ZUAVO** Tel. **0171602020** ◀◀

Cuneo - Via Roma, 23 - Chiuso il mercoledì

Cucina del territorio

RISTORANTI ETNICI

Ristorante Indiano **ASSAGGIO D'INDIA** Tel. 0171601961 ▼

*Cuneo - Via Coppino, 10 - Aperto a cena tutti i giorni,
a pranzo solo il sabato e la domenica*

Ristorante Cinese **CIELO AZZURRO** Tel. 017167345 ▼

Cuneo - Corso Nizza, 92 - Chiuso il lunedì a pranzo

Ristorante Spagnolo **DON FELIPE** Tel. 0171603675 ▼

*Cuneo - Via Venti Settembre, 17 - Chiuso la domenica
Paella de pescado, Pulpo a la Gallega*

Ristorante Cinese **FIOR DI LOTO** Tel. 0171344791 ▼

*Fraz. San Rocco Castagnaretta - Corso Francia, 98
Chiuso il martedì a pranzo*

Ristorante Cinese **PALAZZO DONG** Tel. 0171699109 ▼

Cuneo - Via Dalmastro, 13 - Chiuso il lunedì

Ristorante Cinese **PECHINO** Tel. 0171693864 ▼

Cuneo - Via Ponza di S. Martino, 1 - Chiuso il lunedì a pranzo



PIZZERIE - RISTORANTE

Pizzeria - Ristorante **AMALFI** Tel. 0171401223 ▼

*Fraz. Roata Canale - Via Genova, 66 - Chiuso il mercoledì sera
Pizza, primi e secondi di pesce*

Pizzeria - Ristorante **BELLA NAPOLI** Tel. 0171602009 ▼

*Cuneo - Lungo Gesso Giovanni XXIII, 8 - Chiuso il lunedì
Pizza, primi e secondi di pesce*

Pizzeria - Ristorante **CAPRI** Tel. **0171681904** ◀◀

Cuneo - Via Seminario, 2 - Chiuso il mercoledì

Spaghetti, pesce, pizza

Pizzeria - Ristorante **C'ERA UNA VOLTA** Tel. **0171403584** ◀◀

Fraz. Spinetta - Via Spinetta, 137 - Chiuso il lunedì

Pizze alle verdure, integrali e pizze dolci

Pizzeria - Ristorante **DEL BORGO** Tel. **0171401233** ▼

Fraz. Borgo San Giuseppe - Via Bisalta, 4/BIS - Chiuso il lunedì

Paella su prenotazione, pesce, pizza al tagliere

Pizzeria - Ristorante **EXPRESS TESTUGGINE** Tel. **0171692563** ◀◀

Cuneo - Corso Nizza, 11/B - Chiuso il mercoledì

Specialità mediterranee, pizza

Pizzeria - Ristorante **GAUDÌ** Tel. **0171403623** ▼

Fraz. Madonna delle Grazie - Via Piozzo, 12 - Chiuso il lunedì

Cucina mediterranea, pizza

Pizzeria - Ristorante **GROTTA AZZURRA** Tel. **0171412461** ▼

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Torino, 180 - Chiuso il mercoledì

Insalata di mare, spaghetti ai frutti di mare

Pizzeria - Ristorante **IL PORTICO** Tel. **0171697772** ▼

Cuneo - Corso Nizza, 102 - Chiuso il mercoledì

Cucina mediterranea, pizza

Pizzeria - Ristorante **IL TAGLIERE** Tel. **0171344647** ◀◀

Cuneo - Corso Francia, 73 - Chiuso il martedì

Cucina mediterranea, pizza al tagliere

Pizzeria - Ristorante **IL VELIERO** Tel. **0171634430** ◀◀

Cuneo - Via Savigliano, 18 - Chiuso il lunedì

Linguine ai moscaridni, spaghetti al cartoccio

Pizzeria - Ristorante **MARGELLINA** Tel. **0171602026** ▼

Cuneo - Via Venti Settembre, 50 - Chiuso il martedì

Cucina mediterranea, pizza

-
- Pizzeria - Ristorante **MEDITERRANEO** Tel. 0171692776 ▼
Cuneo - Corso De Gasperi, 35 - Chiuso il martedì
Pizza, pesce fresco e zuppa di pesce
-
- Pizzeria - Ristorante **PAPÀ GENNARO** Tel. 017165952 «
Cuneo - Via Cavallotti Felice, 25 - Chiuso il giovedì a pranzo
Cucina mediterranea, pizza
-
- Pizzeria - Ristorante **PAPILLON** Tel. 0171492814 «
Fraz. San Rocco Castagnaretta - Corso Francia, 151 - Chiuso il lunedì
Cucina del territorio, carni di Razza piemontese
-
- Pizzeria - Ristorante **PIEDIGROTTA** Tel. 0171602093 ▼
Cuneo - Corso Giovanni XXIII, 28 - Chiuso il lunedì
Pizza, primi piatti
-
- Pizzeria - Ristorante **RUGANTINO** Tel. 0171634470 «
Cuneo - Via XX Settembre, 26 - Chiuso il lunedì
Cucina mediterranea, pizza
-
- Pizzeria - Ristorante **SANTA LUCIA** Tel. 0171693608 ▼
Cuneo - Via Negrelli, 1 - Chiuso il mercoledì
Cucina mediterranea, pizza
-
- Pizzeria - Ristorante **SAN GENNARO** Tel. 0171602088 «
Cuneo - Via Emanuele Filiberto, 2 - Chiuso il giovedì
Cucina mediterranea, pizza
-
- Pizzeria - Ristorante **SCUGNIZZO** Tel. 017167260 «
Cuneo - Corso Dante, 42 - Chiuso il lunedì
Cucina mediterranea, sciallatelli, pizza al metro
-
- Pizzeria - Ristorante **SORRENTO** Tel. 0171411042 ▼
Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Valle Po - Chiuso il lunedì
Cucina mediterranea, pizza al tagliere
-
- Pizzeria - Ristorante **TAVERNA DEL CORSARO** Tel. 0171693576 «
Cuneo - Via E. Rosa, 6 - Chiuso il lunedì
Cucina mediterranea, pizze a sorpresa

Pizzeria - Ristorante **TRAMONTI** Tel. **0171602075** ◀◀

Cuneo - Corso Galileo Ferraris, 11 - Chiuso il mercoledì

Cucina mediterranea, pizza

Pizzeria - Ristorante **VESUVIO** Tel. **0171602061** ◀◀

Cuneo - Corso Dante, 40 - Chiuso il mercoledì

Cucina mediterranea, pizza

Da 5 €

SELF SERVICE

Self Service **ABACO** Tel. **017141200**

Fraz. Madonna dell'Olmo - Via Guido Martino, 10

Centro commerciale La Grand'A - Chiuso la domenica

Self Service **AGORÀ** Tel. **0171600048**

Cuneo - Via Bongioanni, 23/B - Chiuso la domenica

Self Service **LA MERIDIANA** Tel. **0171630585**

Cuneo - Via Ramorino Fratelli, 4 - Chiuso sabato e domenica

Self Service **PUNTO AMICO** Tel. **0171692459**

Cuneo - Corso Giolitti Giovanni, 27 - Chiuso la domenica

Self Service Trattoria **IL SOLE** Tel. **0171695788**

Cuneo - Via Carlo Emanuele III, 5/B - Chiuso la domenica

Self Service **MC DONALD'S** Tel. **0171403311**

Tetto Garetto - Centro commerciale Auchan Via Margarita, 8

Chiuso la domenica

LEGENDA SIMBOLI

▼ con 15 €

◀◀ con 20 €

▶▶ con 30 €

▲ oltre 50 €

Le indicazioni di prezzo riferite ad un menù tipo che si componga di primo, secondo, e dolce. Le bevande sono escluse.

