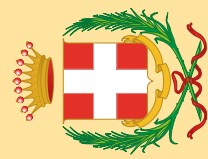




Patrocinato da:
Città di ASTI
www.comune.asti.it



Design by Uovo Studio

winestreet tasting

DEGUSTAZIONI
ITINERANTI
IN ASTI



Settembre 18-19 ASTI

Venerdì e sabato sera

Winestreet
è il più grande quartiere
enogastronomico
di Asti,
ideato e organizzato
dall'Associazione
Creative.

Qui le storie di clienti e
ristoratori si incrociano in
una grande comunità
itinerante che si muove
per la città, tra cibo, vino,
cultura e sorrisi.

1

ÀLEA RISTORANTE

<i>C/O Santa Valeria Corso Alfieri 239</i>	
Bao di vitello tonnato	€ 6.00
Ravioli di pasta wanton fritti, ripieni di brasato	€ 7.00
Barbera d'Asti DOCG Bricco Lù I Parcellari	€ 5.00
Sauvignon Parcella 602 I Parcellari	€ 6.00

2

ALFIERI ITALIAN FOOD STORIES

<i>Via Gobetti 21</i>	
Giardiniera di verdure	€ 6.00
Robiola di capra con cugnà	€ 6.00
Salame cotto artigianale con pane guttau	€ 6.00
Arneis Montemeraviglia della Cantina Cascina del pozzo	€ 4.00

3

ALFREDO

<i>Via Garetti 10</i>	
Pane, burro, acciughe del "Cavolo" in collaborazione con il Cavolo a merenda	€ 6.00
Tiramisù Gourmet al vermouth, nocciole e Amore	€ 6.00
L'americano piemontese (cocktail d'autore)	€ 5.50
Vermouth Experience (puri e miscelati)	€ 5.00/7.00

4

ALTA GASTRONOMIA ASTIGIANA

<i>c/o Via Cavour 57</i>	
Acciughe al bagnetto verde	€ 6.00
Peperoni in bagna càuda	€ 6.00
Insalata russa	€ 4.50
Barbera d'Asti DOCG La Vespa Cascina Castlet	€ 3.50

5

ASSOCIAZIONE CULTURALE RIONE SAN SECONDO

<i>c/o Enoteca La Malia Via Alberti 43</i>	
Carne cruda con spuma di robiola al tartufo nero	€ 8.00
Torta di nocciole con crema al Gianduja	€ 4.00
Moscato d'Asti DOCG Luigi Bosca	€ 4.00
Vermouth di Torino IGP Rosso	€ 4.00

6

AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOTTI

<i>Via Balbo 6</i>	
Risotto al Barbera, toma e nocciole	€ 7.00
Risotto tre P Pomodoro, pesto, pancetta	€ 7.00
Barbera d'Asti DOCG Az. agricola Balliano	€ 4.00
Ruchè di Castagnole M.to Az. agricola Balliano	€ 5.00

7

CAFFETTERIA MAZZETTI

<i>Corso Alfieri 357</i>	
"Quello che ha preso lei": Pastrami di manzo affumicato, pane di segale, salsa alla senape dolce, burro salato	€ 8.00
"MBEG": Veg Burger di ceci, pane di semi, maionese di avocado, verdure grigliate, pomodoro, crema alle erbe aromatiche	€ 8.00
"Fotonico": mousse al cioccolato, crumble, caramello salato, scaglie di cioccolato bianco	€ 5.00
Naif: Pils artigianale di Santo Stefano Le due sorelle	€ 5.00

8

CAMPAGNA AMICA

<i>c/o Vogh Cafè Piazza Statuto 32</i>	
Sushi di Fassona piemontese	€ 7.00
Carpione piemontese (pollo, uovo, zucchine)	€ 8.00
Farinata di ceci e farinata di piselli verdi	€ 5.00
Barbera A Taula selezione Campagna Amica Asti	€ 3.00

9

CASA STELLATO

<i>Via Q. Sella 3/1</i>	
Gnocchetto allo scoglio al profumo di agrumi di Sorrento	€ 7.00
Tradizionale torta Caprese con cioccolato e mandorle	€ 6.00
Langhe Rosato di Nebbiolo DOC Cantine Destefanis Federico di Canale	€ 5.00
Reinis Spumante brut da uve barbera e nebbiolo vinificato in bianco Cantine Destefanis Federico di Canale	€ 5.00

10

CHICCO CAFFE'

<i>c/o Casa della Lana Piazza Statuto 23</i>	
Fiocco di neve, classico, cioccolato, pistacchi Pasticceria Poppella	€ 3.50
Babà napoletano Pasticceria Poppella	€ 3.00
Alta Langa DOCG Inalto Cantine Tre secoli	€ 6.00

11

CIT MA BON

<i>Via Garetti 29</i>	
Tajarin con salsiccia e funghi porcini	€ 8.00
Agnolotti ripieni di radicchio, Râschera e miele di tiglio conditi con burro e noci	€ 8.00
Pesche ripiene al cioccolato	€ 5.00
Grignolino Cascina Rey "Bisbetico Indomato"	€ 4.00



12 COMITATO PALIO SAN PAOLO

c/o Parrocchia San Paolo Via Cavour 47

La tradizionale friciula farcita con lardo e miele o stracchino e rucola	€ 6.00
La tradizionale friciula allo zucchero o farcita alla Nutella	€ 4.00
Barbera d'Asti Ezio Tartaglino	€ 4.00
Birra Raffo	€ 4.00

13 CRUST

Via dell'ospedale 17

Pizza frita Pummarò (pizza frita di Crust con pomodoro e pecorino)	€ 5.00
Crust Spritz, Crust reinventa lo Spritz, Birra artigianale, Aperol, Lime	€ 5.00
Sangria -Mex	€ 5.00
La Margarita-Mex	€ 5.00

14 DA NICO E SIMO

Via Garetti 55

Agnolotti d'asino al sugo d'arrosto	€ 7.00
Tris di tartare (classica, ortolana, pistacchio)	€ 8.00
Stufato d'asino con pane casereccio	€ 8.00
Barbera d' Asti DOCG Cantine Post Dal Vin	€ 3.00

15 DIAVOLO ROSSO

Piazza San Martino 4

Costine di maiale in salsa agrodolce e ananas	€ 10.00
Insalata di polpo e patate	€ 9.00
Polpette del Diavolo	€ 6.50
Barbera d'Asti Amormio 2024 Az. Agricola Bellicoso	€ 4.00

16 ENOTECA ASSETATI

Via Cavour 83A

Panino con polpo, stracciatella di bufala e pomodori secchi	€ 10.00
Panino piemontese con hamburger di carne cruda, Montebore, pomodorini, maio e rucola	€ 7.00
Timorasso Piccolo Derthona Claudio Mariotto	€ 5.00
Champagne Extra Brut L'Esquisse Mousse	€ 13.00

17 ENOTECA LA BUTA

Via Incisa 16

Panino con bollito e bagnet verd in collaborazione con Macelleria Micco di Moncalvo	€ 7.00
Tiramisù al torrone	€ 5.00
Ruche' di Castagnole 2024 Cantina Casorzo	€ 5.00
Nuscatè da uva moscato di Fratelli Natta	€ 4.00

18 ENOTECA MAGALOCANDA

c/o Studio Arch Via Aliberti 36

Friciulin di Baracco (Montemagno M.to) con crema di Parmigiano	€ 6.00
Tarte tatin con gelato preparata dalla bottiglieria del Ruchè di Castagnole Monferrato	€ 5.00
Ruchè DOCG di Castagnole M.to Oniro Az. agricola la Mondianese di Montemagno M.to	€ 5.00
Grignolino d'Asti DOC Ventomatto la Az. Agricola la Mondianese	€ 4.00

19 FREE LAB IL MONFERRATO SENZA GLUTINE

c/o Golden Truffle Via Cavour 112

Bagel con robiola, miele granella di nocciole	€ 6.00
Polpette di vitello al pomodoro (macelleria Bruno carni)	€ 7.50
Tiramisù	€ 4.00
Barbera d'Asti Cascina Rey	€ 3.50

20 GOLDEN TRUFFLE PIZZA TARTUFI & VINI

Via Cavour 112

Arancino di Tartufo provola, zafferano, fonduta di Parmigiano 24 mesi	€ 8.00
Raviolo di patate e provola ragu bianco di funghi	€ 8.00
Cheesecake cioccolato e pere	€ 4.00
Bollicine "Vedrai" cantine Tre Secoli	€ 4.00

21 HAMBURGHERIA DI GINA

Via Garibaldi 22

Smash patatone, pane con fiocchi di patata, smash, cheddar, bacon, ketchup, patatine fritte, dentro il panino	€ 10.00
Il Fassonè, pane con semi, 150 gr di Hamburger di Fassona piemontese certificata, cipolle caramellate, lattuga gentilina, salsa tonnata, quella vera	€ 10.00
Churros alla Nutella	€ 5.00
Birra Raffo ricetta originale	€ 5.00

22 HASTA LA PIZZA

Piazza San Secondo 21

Tris di montanarine fritte: pomodoro e parmigiano - mortadella, pistacchio e burrata - radicchio e speck	€ 6.00
Rosato rosa di rovo Cantine Vinchio Vaglio Serra	€ 3.00

23 IL BRILLO PARLANTE

Via Garetti 26

Il lampredotto nel panino	€ 8.00
Salsiccia cruda di manzo di Nizza M.to, focaccia e spuma di robiola	€ 8.00
Ravioli ripieni di funghi porcini, burro di montagna e tartufo nero	€ 9.00
Monferrato Nebbiolo La Milanese 1917	€ 4.00



24 IL CAVOLO A MERENDA

Via Garetti 8

Polpette alla pizzaiola con pane casereccio	€ 7.00
Dogliotti 1870	€ 4.00

25 IL CICHETTO

Via Garetti 13

Gnocchi alla robiola e gocce d'olio profumato alle erbe aromatiche	€ 7.00
Gnocchi alla carbonara	€ 8.00
Cono di agnolotti fritti e crema al parmigiano	€ 6.00
Rucheria la Sangria del Cichetto	€ 5.00

26 IL FORNO BELVEDERE

Via Balbo 21

Gelato artigianale, che fico, vanillera (vegani) mastodonte, nonna Pina, zabajun, gianduja, zaffiro, waffè. Coppetta	€ 3.50/4.50
Maritozzo con gelato	€ 6.00

27 IL VOGLIA MATTA

Via Della Valle 6

Panna cotta fragola, cioccolato e nocciola	€ 5.00
Muffin con gocce di cioccolato	€ 4.00
Moscato d'Asti Cantina Poggio	€ 5.00

28 LA DISPENSA BY PALCO 19

c/o Enoteca La cantina Corso Alfieri 243

Agnolotti del plin con crema di Castelmagno, granella di nocciole e speck croccante	€ 7.00
Tiramisù tradizionale	€ 4.00
Gin Tonic	€ 5.00
Barbera d'Asti Az. Agricola Alessandro	€ 4.00

29 LA FARCIA

Via Cavour 48

Piemonte nel piatto: tartare di Fassona, roast-beef di scottona con salsa tonnata, robiolina, marmellata di cipolla rossa	€ 10.00
Tanaro: degustazione della nostra salsiccia di vitello Artigianale, tomino fresco, cipolla caramellata	€ 8.00
Bacione di dama	€ 1.00
Barbera Terre del Barolo	€ 3.50

30 LA PENTOLA MAGICA

Via Garetti 7

Flan di zucchine con fonduta	€ 4.50
Guanciotto di maialino stufato	€ 6.00
Tiramisù alla nutella	€ 3.50
Barbera d'Asti 5 Vignes DOCG Azienda La Morandina	€ 3.50

31 LA PIOLA DI GARIBALDI

Via Garibaldi 6

Insalata di gallina	€ 7.00
Guanciotti al Barbera con patate	€ 8.00
Bonet bianco alla monferrina	€ 4.00
Barbera d'Asti Bio Tenuta vinicola Cantamessa	€ 3.50

32 LE DUE SCIMMIE

Piazza Italia 2

Pala romana ripiena di insalata di pollo	€ 10.00
Sandwich con pane in cassetta tostato di nostra produzione, pastrami, patate al forno e maionese al rosmarino	€ 10.00
Zabaione al Marsala e "turcet"	€ 5.00
Brut Metodo classico Bertolino	€ 5.00

33 LIBERA PASTICCERIA

Via Pelletta 21

Ling8 Damasco: dessert al pistacchio, acqua di rose e scorza di limone, in 8 sorprendenti preparazioni	€ 7.00
Ling8 Buenos Aires: dessert al dulce de leche scorza d'arancia e caffè, in 8 strabilianti consistenze	€ 7.00
Selezione di 4 dolci mignon	€ 5.00
Moscato D'asti Canelli DOCG S. Ilario Cadgal	€ 5.00

34 L'INTINGOLO ASTESANO

Piazza San Secondo c/o Caffè statuto 14

Cuoppo di mare totani e gamberi in frittura	€ 10.00
Cannolo Espresso	€ 4.00
Brut metodo classico Cantina Bertolino	€ 5.00
Barbera d'Asti Cantina Bertolino	€ 5.00

35 LIQUORIFICIO SPIRITO REALE

Corso Alfieri 244

Toretto crema On the Rocks	€ 6.00
Toretto & Coca Cola Zero	€ 7.00
Negroni Spirito Reale	€ 6.00
50 London Dry Gin & Tonic	€ 7.00

36 OSTERIA DEL DIAVOLO

Piazza San Martino 6

Cono di Brandacujun il baccalà mantecato ligure	€ 5.00
Famoso Chili di Fassona delle scuola Gourmet	€ 5.00
Bollicine rosè Liguri-Rose Cantine Lunae (La Spezia)	€ 5.00
Bollicine Liguri Brut Cantine Lunae (La Spezia)	€ 5.00



37 PA.PAS - Storia di Patate

Piazza San Secondo 14

- Bao con chili di carne, cheddar fondente e cipolla caramellata € 8.00
- Sushi brasiliano: salmone marinato agli agrumi, robiola, crunch di patata, teriyaki e mayo alla curcuma € 8.00
- Baby jacket potatoes alla carbonara piemontese con salsiccia e grana € 8.00
- Bolla Extra dry Luis-Cantina Carlin de Paolo € 4.00

38 PASTA FRESCA FASANO

c/o Viotti Ristorante & Burger House Via Cavour 68

- Raffinati ravioli del plin con ripieno di Montebore, rarissimo e nobile formaggio piemontese, presidio slow food. Saltati al burro di montagna e spolverizzati con granella di nocciole € 10.00
- Torta di nocciole Piemonte IGP con zabaione (senza farina e nocciole della cascina Gambaudo di Mombercelli) € 4.00
- Barbera d'Asti DOCG "Ad Maiora" Cantina Francesco Scanavino € 4.00

39 PEPE NERO

Piazza Statuto 4

- Arrosticini di agnello € 10.00
- Farinata di ceci € 5.00
- Pane e Salamella di Fossano € 6.00
- Birra Birrificio artigianale Baladin € 5.00

40 PESCHERIA ABISSI

Via Alberti 42

- Frittura di pesce €10.00
- Paella di mare €10.00
- Polpettine di baccalà € 5.00
- Le Ginestre Gavi DOCG 2024Cantina Tre Secoli Riccaldone € 3.00

41 PIEMONTE CARNI

Via Cavour 61

- Carne cruda all'astigiana € 6.00
- Trippa in umido con patate e fagioli € 6.00
- Piemonte Sauvignon 2025 Cantina Tenuta la Graziosa € 3.00
- Barbera la Bimba 2024 Cantina Tenuta la Graziosa € 3.00

42 RISTORANTE IL CHICCO DI CAFFÈ

c/o Book &Book Via Garetti 43

- Merluzzo al verde con polenta croccante € 6.00
- Il nostro fritto dolce (semolino, semolino al cacao, amaretto di Mombaruzzo, mela) € 4.00
- Nerose Nebbiolo brut rosè Cantine Daffara e Grasso € 4.00
- Fior di ghiaccio Erbaluce di Caluso DOCG Produttori Erbaluce € 4.00

43 RISTORANTE LA DOUIA

Piazza Medici 27

- Funghi porcini fritti € 10.00
- Salciccia al Barbera con polenta saracena € 8.00
- Zabaione al Moscato d'Asti € 5.00
- Nebbiolo cascina Fiorenza € 5.00

44 SABE E PERU'

Via Ottolenghi 10

- Empanadas: panzerotti ripieni di carne di maiale trita con spezie peruviane € 5.00
- Chaufa: riso saltato, wurstel, uovo con salsa di soia, erba cipollina e spezie peruviane € 8.00
- Alfajor: un biscotto di pasta frolla ripieno di dulce de leche € 3.00
- Birra Cuzquena € 5.00

45 VIOTTI RISTORANTE & BURGER HOUSE

Via Cavour 68

- Bocconcini di pollo alla paprika in crosta di papavero € 6.00
- Pesche cotte con cioccolato e amaretti € 4.00
- Moscato d'Asti Carlin de Paolo € 4.00
- Grignolino d'Asti Ridolino Carlin de Paolo € 4.00

46 VOLLI RESTAURANT

Palazzo Catena Via XX Settembre 66

- Scotch egg (uovo morbido ricoperto di salsiccia impanato e fritto) con fonduta di Robiola di Roccaverano dop € 9.00
- Ravioli gobbi ripieni di Raschera e crumble di bacio di dama salato € 10.00
- Coffee, please! Cremoso al cioccolato fondente, mousse leggera alla nocciola e granita al caffè' € 8.00
- Barbera d'Asti Aimè Bertolino Vini € 4.00

www.winestreetasting.com
evento organizzato da CRE[AT]IVE



