



**Ristorante "LE MONTAGNARD" – Chianale**

## **programma estate 2011**

---

### **18 giugno – sabato ore 21,15**

"A temp de viola"

breve concerto di Valentin Clastier nella Chiesa parrocchiale di S. Lorenzo

### **19 giugno – domenica ore 12,00**

"A temp de viola"

aperitivo in musica a cura degli stagisti in piazzetta Le Montagnard

### **26 giugno**

Corale La Bicocca – canti corali

piazzetta Le Montagnard

merenda offerta da Le 7 Cime Bianche a ricordo degli Amici

### **20 luglio**

vigilia Tappa Tour de France

musiche di Gruppi spontanei

### **menu Tour de France – ore 20,00 - euro 22,00 compreso coperto**

*Insalata russa*

*Tumin dal Mel con radicchio*

*Tagliatelle al ragù*

*Arrosto di vitello con patate al forno*

*Bunet o panna cotta*

*Caffè - ¼ di vino Barbera Terre del Barolo*

### **23 luglio – sabato ore 21**

concerto Charé Moulà

musiche e danze occitane

### **menu Charé Moulà – ore 20,00 - euro 22,00 compreso coperto**

*Insalatina di sedano, toma e noci*

*Bocconcini di caciotta affumicata con lardo e speck*

*Risotto alle verdure*

*Vitello tonnato con contorno*

*Bunet o panna cotta*

*Caffè - ¼ di vino Barbera Terre del Barolo*

### **6 agosto – sabato ore 21**

concerto Joli Gaoubi

semitoun cornamusa clarino basso – clarino - violino – percussioni – voci

### **menu Joli Gaoubi – ore 20,00 - euro 25,00 compreso coperto**

*Tonno di cappone*

*Vitello tonnato*

*Tumin dal Mel con radicchio*

*Ravioli al plin con ragù*

*Brasato di vitello con contorno*

*Bunet o panna cotta*

*Caffè - ¼ di vino Barbera Terre del Barolo*

### **9 agosto – martedì ore 21**

Chiesa San Lorenzo

Concerto ensemble antidogma musicale

### **10 agosto – mercoledì**

solenne festa di San Lorenzo

processione con figuranti nei costumi tradizionali

**menu S.Lorenzo – ore 11,30 oppure 13,30 - euro 28,00 compreso coperto**

*Insalata russa*

*Cacciatorino di produzione Le Montagnard*

*Bocconcini di caciotta affumicata con lardo e speck*

*Tagliatelle al ragù*

*oppure Ravioli di fonduta con panna e speck*

*Arrosto di vitello*

*oppure Capocollo in salsa Cianal*

*Bunet o panna cotta o crostata*

*Caffè - ¼ di vino Barbera Terre del Barolo*

pomeriggio in piazza vendita all'incanto

### **10 settembre – sabato**

Serata formaggi

in collaborazione con ONAF (ordine nazionale

assaggiatori formaggi) – durante la cena verranno

presentati svariati tipi di formaggi con i relativi

abbinamenti possibili con vini, marmellate, miele.

Curiosità legate al mondo dei casari.

**menu serata formaggi – ore 20,00 - euro 25,00 compreso coperto**

*Bocconcini Tumin dal mel con radicchio*

*Risotto ai formaggi*

*Carrello Royal*

*Ricotta al cacao*

*Caffè - ¼ vino Barbera Terre del Barolo*

### **24 settembre – sabato**

Serata funghi in collaborazione con il

Gruppo Micologico Cebano "Peyronel-Rebaudengo".

Durante la cena intrattenimento su "Il Mondo dei

Funghi" – cosa sono, come si riconoscono, luoghi

comuni e altre curiosità, e... i funghi in cucina.

**menu serata funghi – ore 20,00 - euro 30,00 compreso coperto**

*Insalatina di funghi misti*

*Tagliatelle ai funghi "misto di bosco"*

*Medaglione di manzo*

*con misto di funghi alla cubana*

*Panna cotta all'aroma del fungo dell'anice*

*¼ di vino Barbera Terre del Barolo*