

25 LA DISPENSA BY PALCO 19

c/o Via Quintino Sella, 34 Atelier Viola - 375.6731558

Polpette con crema al Castelmagno o al sugo di pomodoro € 7.00

Tiramisù € 4.00

Gin Tonic € 6.00

Barbera d'Asti Ai mè AzBertolino € 4.00

26 LA DISPENSA DEL CAVOLO IL CAVOLO A MERENDA

Via Garetti, 10 - 0141.1720250

Gnocchi di patate piastriati con pomodoro, basilico e burrata € 7.00

Gnocchi di patate piastriati al pesto di rucola e burrata € 7.00

Tartelletta di cracker con crema di gianduja e nocciole caramellate € 5.00

Barbis di Dogliotti 1870 € 4.00

27 LA FARCIA

Via Cavour, 48 - 0141.231160

A spasso per il Piemonte: Tonè al punto rosa, tartare di Fassona con dressing alla menta, marmellata di cipolla rossa e mousse di robiola € 8.00

Borgo Chianale: Frittatina alle erbe, pomodorino al basilico, cremoso al brie, salsa rosa € 7.00

Dolce: Bacione di Dama € 1.00

Langhe Favorita Terre da Vino € 4.50

28 LA PENTOLA MAGICA

c/o Piazza Statuto, 7 PEPE NERO 0141.557720

Flan di zucchine con fonduta € 4.00

Guanciotto di maialino stufato € 5.00

Tiramisù alla nutella € 3.50

Barbera d'Asti 5 Vignes DOCG azienda la Morandina € 3.00

winestreet
DEGUSTAZIONI
ITINERANTI
IN ASTI
tasting

29 LE DUE SCIMMIE

Piazzetta Italia, 2 - 327.4046668

Katsu sando: pane in cassetta ai cereali di nostra produzione, pollo impanato nel panko, uovo sodo, insalata e maionese alla soia € 10.00

Pala Romana can stracciatella battuta di Fassona e olio al tartufo nero € 9.00

Zabaione al Marsala con "turcet" € 5.00

Barber d'Asti Aimè di Bertolino Vini € 4.00

30 LIBERA PASTICCERIA

Via Pelletta, 21 - 0141.23376

Ling8 Leyla: dessert cioccolato 72% Grand Cru e sale in 8 strabilianti consistenze € 7.00

Ling8 Roxanne: dessert yuzu, fragola e rosa damaschea in 8 sorprendenti preparazioni € 7.00

Selezione di 4 dolci mignon € 5.00

Moscato d'Asti Canelli DOCG S.lario Cadgal € 5.00

31 OSTERIA DEL DIAVOLO

Piazza San Martino, 6 - 0141.30221

Cuoppo Ligure fritto con acciughine & Panissa € 5.00

Famoso Chili di Fassone delle scuola Gourmet € 5.00

Bollicine Liguri Brut Cantine Lunae-La Spezia € 5.00

Bollicine Rosè Liguri Cantine Lunae-La spezia € 5.00

32 PA.PAS - STORIA DI PATATE

Piazza San Secondo, 14 - 375.5046686

Empanadas del Cocinero con queso fondente € 6.00

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 paprika € 8.00

Due Bolle, Spumante Metodo Charmat 100% Arneis € 4.00

33 PASTA FRESCA FASANO

c/o: Viotti Ristorante & Burger House, Via Cavour, 68 - 340.2401619

Agnolotti Gobbi De.co di Asti rigorosamente fatti a mano, saltati al burro di montagna spolverizzati con granella di nocciola € 9.00

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Oltrevallè Az.Agr. Tommaso Bosco € 3.00

34 PEPE NERO

Piazza Statuto, 7 - 380.6895667

Arrosticini di Agnello € 7.00

Farinata di ceci € 5.00

Dolcetto d'Alba € 3.00

Birra Birrifico artigianale nicese di Nizza Monferrato € 3.00

35 PESCHERIA ABISSI

Via Alberti 42- 347.5705401

Frittura di pesce € 10.00

Paella di Mare € 10.00

Polpettine di baccalà € 5.00

Roero Arneis 2023 Az.Agricola Massuco € 3.00

36 PIEMONTE CARNI

Via Cavour, 61 - 335.6114386

Carne Cruda all'Astigiana € 6.00

Trippa in umido con patate e fagioli € 6.00

Barbera d'Asti DOCG La Bimba 2022 € 3.00

Cortese Piemonte DOC Rive Frede Tenuta la Graziosa € 3.00

37 SABE E PERU'

Via Ottolenghi, 10 - 0141.450276

Empanadas: panzerotti ripieni di carne di maiale trita con spezie peruviane € 5.00

Chaufa: riso saltato con carne di maiale, pollo, wurstel, uovo con salsa di soia, erba e cipollina e spezie peruviane € 8.00

Alfajor: un biscotto di pasta frolla ripieno di dulce de leche € 3.00

Birra Cuzquena € 5.00

38 SUCCOSO

Via Garetti, 32 c/o La Bottega Dispensagrammi - 351.7486862

GYOZA PIEMONTE. Ravioli di riso ripieni di carota, mela e zenzero con granella di nocciola Piemonte su fondo di tè verde e gelsomino (Veg; Gluten free) € 8.50

GELATO SALATO di ceci, nocciole Piemonte e curcuma con culis di limoni fermentati (Veg; Gluten free) € 6.50

TORTA DI NOCCIOLE crudista con soli due ingredienti: nocciole Piemonte e datteri senza zuccheri aggiunti (Veg; Gluten free) € 5.50

Barbera Sangria. Estratto fresco di mela, pesca e cannella con vino barbera Az.Agr. La Ballerina di Montegrosso d'Asti € 6.00

39 VIN PER FOCACCIA

Via Cesare Battisti, 20 329.7478257

Indimenticabile - Mortadella, stracciatella di burrata, granella di Pistacchio € 7.00

Porchissima - Porchetta di Ariccia, crema di carciofini, scaglie di Pecorino Romano DOP € 7.00

Chardonnay La Gambina Cantina F.lli Natta € 3.00

Ruchè di Castagnole Monferrato F.lli Natta € 4.00

40 VIOTTI RISTORANTE & BURGER HOUSE

Via Cavour, 68 - 327.5526112

Bocconcini di pollo alla paprika in crosta di papavero € 6.00

Pesche cotte con cioccolato e amaretti € 4.00

Grignolino d'Asti Ridolino Carlin de Paolo € 4.00

Moscato d'Asti Carlin de Paolo € 4.00

41 VOLLI RESTAURANT

Palazzo Catena, Via XX Settembre, 66, 0141.1786215

Scotch egg con fonduta di robiola di Roccaverano DOP € 9.00

Ravioli quadrati ripieni di Raschera e crumble di bacio di dama salato € 10.00

Barbera d'Asti Aimè Bertolino Vini € 4.00

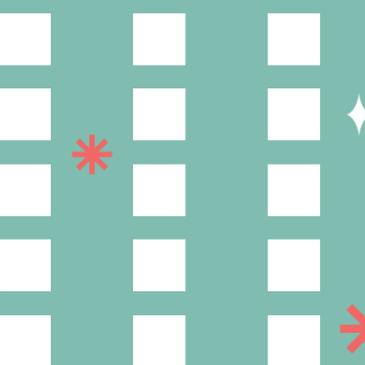


Punto informazioni
Piazza San Secondo



info@creativeasti.com • creativeasti.com
FACEBOOK: CRE[AT]IVE • TWITTER: @CREATIVEASTI • INSTAGRAM: #creativeasti

Il mio menù



www.winestreetasting.com
www.creative.it

CRE
[AT]
IVE

Fai la foto ai tuoi piatti
e taggaci su instagram!
@winestreetasti

2025

CRE
[AT]
IVE

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