



seiChef

Raccogni
in trippa



con il patrocinio



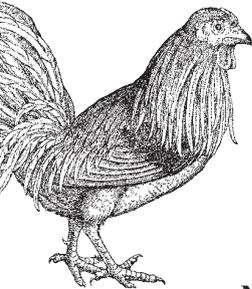
ALLA CORTE DEL

REAL
CAPPONE

in tour

NOVEMBRE - DICEMBRE

Menu dedicati nei ristoranti racconigesi



Fiera
DI SANTA LUCIA
FIERA CAPPONI

Giovedì 14 Dicembre 2023

Raccogni
in Trippa

dalle ore 7,00
piazza Carlo Alberto
e Corso Principe di Piemonte

Esposizione macchine agricole

Tradizionale Fiera con banchi natalizi

Ala Mercatale via Costa
Esposizione dei Capponi
e premiazione dei capi più belli
Mercatino eccellenze artigiane

via Augusto Levis e via Angelo Spada
Bancarelle produttori locali

RISTORAZIONE DIFFUSA



con il sostegno:



info: 0172.821648

www.comune.racconigi.cn.it



dal 29 novembre al 4 dicembre

Bocconcini di maialino,
cuore di noci,
lardellati e scottati
Arancino con cuore di
Real Capped Hen croccante
porri caramellati
Carré di vitello piemontese
con patate al forno
Dolce a scelta

info e prenotazioni:
Piazza Caduti per la Libertà, 17
Telefono 0172 86419



dal 29 novembre al 4 dicembre

Raviolo alla carbonara
di Real Capped Hen

info e prenotazioni:
Strada Provinciale 20 n. 28/30
Telefono 0172 86538



domenica 3 dicembre

Insalata di Real Capped Hen
con sedano e funghi
Tortellini
in brodo di Real Capped Hen
Tajarin con ragù bianco
di Real Capped Hen
Real Capped Hen alle mele e noci
Dolce, acqua e caffè

info e prenotazioni:
Via Regina Margherita, 28
Telefono 0172 84466



sabato 9 dicembre

Real Capped Hen di Racconigi
alla tonda gentile
su crostino di polenta di Storo
con vellutata di Broccoletti
e uva sultanina

Real Capped Hen di Racconigi
gratinato al forno
con mele renette, melograno
e riduzione balsamica

info e prenotazioni:
Corso Principe di Piemonte, 2
Telefono 0172 85606



dal 14 al 17 dicembre

Polpettine di Real Capped Hen di Racconigi
con crema di zucca e amaretti
Trippa frita con crema di crauti
Tajarin pesto di porri e castagne
con ragù bianco di Real Capped Hen

Ministra di Trippa d'Racunis
Real Capped Hen al forno, miele e nocciole
Trippa in umido con purè della casa
Cheesecake cotta con Real Biscotto
e More di Gelso di Racconigi

info e prenotazioni:
Corso Principe di Piemonte, 40
Telefono 0172 86474

MOROSINI 7

fuori Menu in dicembre

Pizza Gastronomica
La Racconigese

(Real Capped Hen di Racconigi,
mozzarella Fior di latte,
carote caramellate,
porri spadellati e nocciola)

info e prenotazioni:
via Francesco Morosini 7
Telefono 345 731 2588

Ristorazione diffusa



Il Bosco Incantato

Corso Regina Elena 1
0172.058271

Trippa in umido

Biscotto di Racconigi

Dream Bar

via San Giovanni 23
333.2530905

Ravioli al Cappone

Plaza Café

via Regina Margherita 1
0172.86476

Insalata di Cappone

sedano rapa, melograno, carciofi crudi,
misticanza e petali di patate

Cappone arrosto

Trippa in umido

GASTRONOMIA Il Ghiotto

via San Giovanni 11
0172.86184

**Ravioloni
al Cappone**

PANETTERIA Antico Forno

via Lobetto 3/B
376.2032647

**Pinsa
con Trippa**

GASTRONOMIA PASTA FRESCA Dany & Jimbo

via Roma 1
0172.86382

**il giovedì della fiera
Minestra di Trippe**

Pasticceria Mille Baci

via Morosini 13
0172.86178

**Biscotto
di Racconigi**

Bottega del Pane

via Principe Amedeo 93
339.1291812

**Crostatina alla
Mora di Gelso**

