



**Festa DEL VINO**

DEL MONFERRATO UNESCO

**62<sup>a</sup> EDIZIONE**

**15-16-17 & 22-23-24 SETTEMBRE**

# Menu

- 1 OCCIMIANO**  
Risotto salsiccia e barbera - € 6,00  
Prosciutto al forno con patate - € 8,00  
Patatine fritte - € 1,00  
Torrinata - € 4,00
- 2 GABIANO**  
Tagliatelle al sugo di cinghiale - € 6,00  
Tagliatelle al tartufo - € 7,00  
Pesche ripiene al forno - € 4,00  
Salame di cinghiale - € 4,00
- 3 CAMINO**  
Agnolotti al sugo civet o burro e salvia - € 6,00  
Panzerotti di magro al burro e salvia - € 6,00  
Vitello tonnato - € 4,50  
Torta di nocciole e cioccolato - € 4,00
- 4 ASIGLIANO**  
Stufato d'asino con polenta - € 8,50  
Lumache in umido con polenta - € 8,50  
Hamburger di fassona 200g con salse gourmet e patate - € 8,50  
Biscotti asianot con zabaione - € 4,00
- 5 QUARTI**  
Gnocchi al ragù o ai formaggi - € 6,00  
Gran gnocco fritto di quarti con salumi, formaggi e marmellata - € 7,00  
Gnocco fritto con nutella - € 4,00
- 6 MORANO**  
Panissa - € 7,00  
Crostoni verde-rosso - € 5,00  
Frittata di grup - € 4,00
- 7 CONIOLO**  
Bis di bruschette del contadino - € 2,50  
Agnolotti con ragù alle 3 carni monferrine - € 6,00  
Stracotto al vecchio barbera con patate fritte - € 8,50  
Patate fritte - € 2,50
- 8 PONTSTURA**  
Agnolotti de.co. di pontstura al ragù monferrino - € 6,00  
Battuta di carne cruda con scaglie di grana - € 8,00  
Insalata russa - € 4,00  
Torta de.co. castagnaccio e amaretti - € 3,00
- 9 TERRUGGIA**  
Friciulin - € 4,50  
Peperonata - € 4,50  
Straccetti di pollo - € 5,50  
Salame di cioccolato - € 4,00

- 10 GIARDINETTO**  
Stinco di maiale intero (600 gr circa) con patate al forno - € 12,00  
Stinco di maiale intero (600 gr circa) - € 10,00  
Patate al forno - € 4,00  
Torta alle nocciole - € 5,00
- 11 TERRANOVA**  
Salam d'la duja con formaggio - € 6,00  
Trippa - € 6,00  
Sgroppino - € 3,00  
Semifreddo al krumiro - € 3,50
- 12 CASALE POPOLO**  
Carne cruda c/bagna cauda o grana - € 7,50  
Tagliere misto - € 7,50  
Grignoletti al gorgonzola e nocciole - € 6,00  
Cheese cake all'uva - € 4,00
- 13 MIRABELLO**  
Lasagnetta della vigilia - € 6,00  
Salamino ciucco con polenta o patate - € 7,00  
Patate rustiche fritte - € 3,50  
Bonet con granella - € 3,00
- 14 PRAROLO**  
Risotto porri con petali di grana - € 5,00  
Cotechino con patate - € 7,00  
Spezzatino d'asino con polenta taragna - € 10,00
- 15 BALZOLA**  
Panissa - € 6,00  
Polenta & gorgonzola - € 7,00  
Carpione misto - € 7,00
- 16 BORG SAN MARTINO**  
Agnolotti al sugo d'arrosto - € 6,00  
Bollito misto con bagnetto verde - € 11,00  
Zabaione con krumiri rossi - € 4,00
- 17 ALTAVILLA**  
Tartare di fassona con tomino sul letto di misticanza - € 8,00  
Tagliolini al sugo di nocciole di lu - € 8,00  
Panna cotta ai frutti di bosco - € 4,00
- 18 GRANA**  
Selezione carni crude monferrine - € 8,00  
Agnolotti d'asino con sugo d'asino - € 7,00  
Agnolotti ricotta e spinaci con sugo burro e salvia - € 6,00  
Nocciolino (semifreddo alla nocciola) - € 3,00

- 19 MOTTA DE' CONTI**  
Fritto misto piemontese - € 12,00  
Lingua in salsa verde - € 5,00
- 20 OZZANO**  
Agnolotti (al tartufo, al ragù d'anatra) - € 7,00  
Grigliata mista (coppa, spiedino, salamella, salsiccia) con patatine - € 12,00  
Patatine fritte - € 3,00  
Pesche al vino - € 3,00
- 21 VILLANOVA**  
Bruschetta melanzane, straciatella, granella di pistacchio - € 4,50  
Risotto salsiccia, zucchine, straciatella - € 6,00  
Tomino ruspante con marmellata di cipolle - € 5,00  
Torta cioccolatino senza lattosio e senza glutine - € 3,50
- 22 SAN SALVATORE**  
Tagliolini al sugo di lepre - € 7,00  
Agnolotti fritti - € 5,00  
Brasato con contorno - € 10,00  
Pesche ripiene - € 4,00
- 23 VECCHIA PORTA CASALE**  
Panissa - € 6,00  
Polenta e cinghiale - € 8,50  
Tartufata - € 3,50
- 24 CRESCENTINO**  
Fritto misto alla piemontese - € 12,00  
Semolino dolce - € 4,00  
Patatine fritte - € 3,00
- 25 VIGNALE**  
Friciulin de.co. - € 5,00  
Acciughe con bagnetto - € 5,00  
Salame di cioccolato - € 5,00
- 26 CASALE**  
Gnocchi al castelmagno con granella di nocciole o con sugo di brasato - € 8,00  
Brasato con patate al forno - € 12,00  
Bunet - € 4,00  
Patate fritte - € 3,00
- 27 CARENTINO (1° FINE SETTIMANA)**  
Panino con la porchetta e salse - € 6,00  
Piatto con peperone rosso e bagna cauda - € 5,00  
Crostatina di albicocche - € 4,00

- 27 bis GAGLIAUDO (2° FINE SETTIMANA)**  
Maltagliati di pasta fresca con ragù di salsiccia piemontese e funghi porcini - € 6,00  
Chili di fassone piemontese con riso baldo di casale monferrato - € 10,00  
Crostatina di pesche di volpedo - € 4,00
- 28 ROSIGNANO**  
"Rosiburger" + patate al forno: panino con hamburger di manzo piemontese, bacon croccante, formaggio, insalata valeriana, pomodoro, cipolla rossa caramellata + patate al forno - € 12,00  
Tagliata di fassona piemontese con patate al forno - € 13,00  
Agnolotti fritti - € 10,00  
Panna cotta all'uva fragola - € 4,00
- 29 PIAGERA DI GABIANO**  
Tris di antipasti - € 7,00  
Reginette alla nocciola o al sugo contadino - € 6,00  
Capriolo con polenta - € 8,00  
Dolce della tabarina - € 4,00
- 30 CERESETO**  
Gnocco fritto con salame cotto de.co. del salumificio anselmo di castelletto merli (al) e bagnetto verde - € 6,00  
Gnocco fritto con "munfradella" (salume con nocciole e vermouth, versione monferrina della mortadella) della macelleria lucariello paolo di scurzolengo (at) - € 6,00  
Gnocco fritto con crema di gorgonzola dop del marchio storico "marocchino" di alice castello (vc) - € 6,00  
Gnocco fritto con crema di nocciole piemonte igp bio dell'azienda teo&bia di alessandria - € 6,00
- 31 SALA**  
Servizio bar  
Piatto di muletta - € 6,00  
Panino di muletta - € 5,00  
Carne cruda alla salese - € 8,00



## ORARI DI APERTURA

Venerdì dalle ore 18.00 alle ore 24.00  
Sabato dalle ore 10.00 alle ore 24.00  
Domenica dalle ore 10.00 alle ore 24.00



In questa 62° edizione, Pro Loco e Produttori aderenti all'iniziativa "Piatto o bottiglia della Ricerca" devolveranno parte del ricavato dalla vendita di alcune loro ricette o bottiglie di vino a favore della ricerca sulle patologie ambientali e le malattie amianto-correlate svolta dal Dipartimento Attività Integrate Ricerca e Innovazione (DAIRI), che ha una delle sue sedi all'interno dell'ospedale S. Spirito. Cerca il bollino nei menù delle Pro Loco o sulle bottiglie dei Produttori presenti alla Festa e... Aiutaci ad aiutare la ricerca!

