

- 1 OCCIMIANO**
Risotto salsiccia e barbera de.co - € 6,00
Prosciutto al forno con patatine - € 8,00
Patine fritte - € 3,00
Torrinata de.co. - € 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 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 - € 9,00
Lumache in umido con polenta - € 9,00
Hamburger di fassona 200g con salse e patate - € 9,00
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 - € 8,00
Peperoni tonnati + bocconcino di pane - € 6,00
Salam d'la duja + bocconcino di pane intero (circa 380g)/metà - € 10,00/ € 5,00
Torta di Morano - € 5,00
- 7 CONIOLO**
Bis di bruschette del contadino - € 3,00
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
Straccetti di pollo - € 6,00
Peperonata - € 4,50
Salame di cioccolato - € 4,00

- 10 GIARDINETTO**
Rabatton - € 7,00
Stinco di maiale intero (600gr circa) con patate al forno/senza contorno - € 12,00/€ 10,00
Patate al forno - € 4,00
Torta alle nocciole - € 5,00
- 11 TERRANOVA**
Trippa - € 6,00
Salam d'la duja con formaggi - € 6,00
Sgroppino - € 3,00
Semifreddo al krumiro - € 4,00
- 12 CASALE POPOLO**
Tagliere misto - € 7,50
Carne cruda con bagna cauda o grana - € 7,50
Tomino alla piastra con verdure - € 4,50
Cheesecake all'uva - € 4,00
- 13 MIRABELLO**
Lasagnetta della vigilia condita con bagna cauda - € 6,00
Salamino ciucco con cipolla caramellata o patate - € 7,00
Patate rustiche fritte - € 3,50
Bonet con granella - € 3,00
- 14 CERESETO**
Gnocco fritto con salame cotto della macelleria Colombano Edoardo di Ozzano Monferrato (Al) oppure con lardo al nebbiolo del salumificio Dessiliani di Fara Novarese (No) - € 6,00
Gnocco fritto con "munfradella" (versione monferrina della mortadella, con nocciole e vermouth) della macelleria Lucariello Paolo di Saurzolengo (At) - € 6,00
Gnocco fritto con crema di gorgonzola del Caseificio Palzola di Cavallirio (No) - € 6,00
Gnocco fritto con crema di nocciole piemonte igp bio dell'Azienda Teo&Bia di Alessandria - € 6,00
- 15 BALZOLA**
Panissa - € 7,00
Polenta & gorgonzola - € 7,00
Carpione - € 7,00
- 16 BORG SAN MARTINO**
Agnolotti al sugo d'arrosto - € 7,00
Bollito misto con bagnetto verde - € 12,00
Zabaione con krumiri - € 4,00
- 17 ALTAVILLA**
Battuta di fassona con tomino - € 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 nocciole e cioccolato) - € 3,00
- 19 MOTTA DE' CONTI**
Fritto misto piemontese - € 12,00
Lingua in salsa verde - € 5,00
- 20 OZZANO**
Agnolotti al tartufo - € 7,00
Grigliata mista (coppa, spiedino, burger, salsiccia) con patatine - € 12,00
Patatine fritte - € 3,00
Pesche al vino - € 3,00
- 21 VILLANOVA**
Bruschetta melanzane, straciatella, granella di pistacchio - € 4,50
Tomino ruspante con marmellata di cipolle e barbera - € 5,00
Risotto salsiccia, zuccchine, straciatella a cascata - € 6,00
Torta cioccolatino senza glutine e senza lattosio - € 4,00
- 22 SAN SALVATORE**
Tagliolini al sugo di lepore - € 8,00
Brasato con contorno - € 10,00
Pesche ripiene - € 4,00
Agnolotti fritti - € 5,00
- 23 VECCHIA PORTA CASALE**
Panissa vercellese - € 6,50
Polenta con cinghiale - € 9,50
Tartufata dolce vercellese - € 4,00
- 24 CRESENTINO**
Fritto misto alla piemontese - € 12,00
Semolino dolce - € 4,00
Patine fritte - € 3,00
- 25 VIGNALE**
Friciulin - € 5,00
Acciughe al verde - € 5,00
Salame di cioccolato - € 5,00
- 26 CASALE**
Gnocchi al castelmagno con granella di nocciole o con sugo di brasato - € 9,00
Brasato con patate al forno - € 12,00
Patate fritte - € 4,00
Bunet - € 4,00

- 27 GAGLIAUDO**
Cipolle ripiene alla piemontese - € 5,00
Pisarei con ragù di salsiccia piemontese e funghi porcini - € 6,50
Salamini con cipolle caramellate - € 7,00
Crostatina di pesche di Volpedo - € 4,00
- 28 ROSIGNANO**
"Rosiburger" + patate: panino con hamburger di manzo piemontese, bacon croccante, formaggio, insalata, pomodoro, cipolla rossa caramellata + contorno di patate - € 12,00
Tagliata di fassona piemontese con patate - € 13,00
Agnolotti fritti - € 10,00
Panna cotta all'uva fragola - € 4,00
- 29 PIAGERA DI GABIANO**
Bis di antipasto (vitello tonnato alla piemontese, salamino all'antica) - € 7,00
Reginette al sugo di nocciole o al sugo contadino - € 6,00
Capriolo con polenta - € 8,00
Dolce della tabarina (torta di nocciole e zabaglione) - € 4,50
- 30 CANDIA LOMELLINA**
Alborelle fritte - € 8,00
Pulled pork panino + patatine - € 10,00
Insalata tonno, fagioli e cipolle - € 5,00
- 31 SALA**
Carne cruda gourmet (piatto di carne cruda con bagna cauda, cipolle caramellate igp e mousse di formaggio con nocciole igp) - € 10,00
Carne cruda - € 8,00
Piatto di muletta - € 6,00
Servizio bar

ORARI DI APERTURA

Venerdì dalle ore 18.00 alle ore 24.00
Sabato e domenica dalle ore 10.00 alle ore 24.00

In questa 63^a 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... Aiutateci ad aiutare la ricerca! In collaborazione con SolidAL per la Ricerca.

