



**Associazione
Albergatori e Ristoratori
Val Borbera e Spinti**

45° Tour Gastronomico Valli Borbera e Spinti

Primavera - Autunno 2025



Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti

...DAL 1978!

Ci trovate sul confine delle Quattro Province, sui percorsi della Via del Sale, della Via Romea e del Cammino dei Ribelli; territorio ricco di storia, cultura e tradizione; teatro della Resistenza e della storica battaglia di Pertuso.

L'escursionismo e il cicloturismo si sviluppano naturalmente grazie ad una fitta rete sentieristica che percorre le Valli fino ai loro crinali attraversando boschi, rii, prati e consentendo di osservarne la fauna e la flora, uniche nel loro genere, e di godere di panorami mozzafiato. Il turismo religioso e culturale sono caratterizzati da numerosi santuari, chiese ed edicole, monumenti e palazzi storici. L'enogastronomia offre un'ampia scelta grazie ad una vastità di prodotti eterogenea e di nicchia. Nella nostra cucina, tipica, tradizionale e di ricerca, trovano spazio i prodotti del territorio valorizzati nei piatti finiti che vi invitiamo a venire a provare nei nostri locali. Vi aspettiamo.

*Venite a vivere e a gustare
la Val Borbera e la Valle Spinti*

Michele Negruzzo
Presidente dell'Associazione

www.valborberaespinti.com



DA PINA

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA



Via Garbagna, 46 – fraz. Molo
Borghetto di Borbera (AL)
Tel. 0143 69428 – dapina.molo@libero.it

45° Tour Gastronomico

venerdì 25 aprile – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno

25, 26 e 27 aprile – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo

1 e 4 maggio – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo

venerdì 16 maggio – Dernice
Foresteria La Merlina

domenica 25 maggio – Cosola
Albergo Ristorante Ponte

venerdì 30 maggio – Pessinate
Ristorante Belvedere

sabato 31 maggio – Pallavicino
Casa Vicino

domenica 1 lunedì 2 giugno – Cabella
Ristorante Pizzeria il Patio

domenica 1 giugno – 100m da Sisola
Ristorante Parco Mongiardino

sabato 7 giugno – Pallavicino
Casa Vicino

venerdì 13 giugno – Pertuso
Ristorante Pizzeria Locanda Pertuso

sabato 20 settembre – Cap. di Cosola
Albergo Ristorante Capanne di Cosola

domenica 21 settembre – 100m da Sisola
Ristorante Parco Mongiardino

21 e 28 settembre – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo

venerdì 3 ottobre – Dernice
Foresteria La Merlina

domenica 5 ottobre – Cosola
Albergo Ristorante Ponte

venerdì 10 ottobre – Pessinate
Ristorante Belvedere

5, 12 e 19 ottobre – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo

sabato 6 e domenica 7 ottobre – Cabella
Ristorante Pizzeria il Patio

venerdì 17 ottobre – Dernice
Foresteria La Merlina

sabato 25 ottobre – Capanne di Cosola
Albergo Ristorante Capanne di Cosola

sabato 25 ottobre – Mongiardino
Albergo Ristorante Morando

domenica 2 novembre – Pertuso
Ristorante Pizzeria Locanda Pertuso

domenica 9 novembre – Cosola
Albergo Ristorante Ponte

dal 12 al 23 novembre – Pessinate
Ristorante Belvedere

venerdì 14 novembre – Grondona
Ristorante La Pernice Rossa

sabato 15 novembre – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno

venerdì 21 novembre – Grondona
Ristorante La Pernice Rossa

sabato 22 novembre – Pallavicino
Casa Vicino

sabato 22 novembre – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno

sabato 29 novembre – Pallavicino
Casa Vicino

Calendario 2025

Valli Borbera
e Spinti



Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti



La Val Borbera è nel cuore del territorio delle Quattro Province e sul percorso dell'antica via del Sale. Boschi, verdi prati, fonti cristalline e paesini, come isole tra i monti, fanno da cornice a chi la percorre. La natura incontaminata, il paesaggio suggestivo, unitamente ad un ecosistema e una biodiversità di grande valore danno, ancor più risalto al territorio, già di per sé unico e ricco di storia e cultura. Camminando sui crinali del nostro Appennino si possono raggiungere le numerose vette a 1700 metri e godere di panorami a 360° fino a scorgere il mare del Golfo Ligure.



**Ristoratori Associati
in Tour Gastronomico**



A7 MI-GE, uscita casello di Vignole Borbera/Arquata Scrivia;
La Val Borbera è raggiungibile in circa un'ora di auto o poco più da Genova, Pavia, Milano, Torino e in meno tempo da Novi, Tortona, Alessandria.
Highway A7 MI-GE, exit Vignole Borbera / Arquata Scrivia; Val Borbera can be reached in about an hour by car or a little more from Genoa, Pavia, Milan, Turin and in less time from Novi, Tortona, Alessandria.



Ristorante Da Bruno

Selvaggina cucinata a regola d'arte, cima alla genovese accompagnata dal gustoso bagnetto verde, ravioli al ragù e porcini nostrani: il ristorante Da Bruno ha fatto della commistione tra cucina piemontese e ligure il suo punto di forza, il tutto immerso in un ambiente familiare e nel calore tipico dei locali della Valle.

Venerdì 25 Aprile

PRIMAVERA

pranzo dalle ore 12.30

Gastronomica delle Lumache

Antipasti

Carciofi ripieni

Lumache alla bourguignonne

Carpaccio di manzo con
rucola e pecorino

Montebore con salsa di cipolle

Primi

Spaghetti al ragù di lumache

Crespelle con crema di lumache

Secondi

Lumache in umido con polenta

Dessert

Tiramisù al pistacchio

Caffè e digestivo

Vino Rosso "Da Bruno"

€ 40 bevande incluse

Fraz. San Nazzaro - Albera Ligure

Telefono 0143 90060

AUTUNNO

Sabato 15 Novembre

cena dalle ore 20

Gastronomica del Fritto Misto alla piemontese

Antipasti

Carpaccio di manzo con tartufo

Saccottini di crespella con porcini

Fagottini di ricotta al forno

Soufflé di verdure

Primi

Taglierini al ragù di lepre

Lasagne al forno ai porri

e scamorza affumicata

Secondo

Fritto misto alla piemontese

Dessert

Semifreddo al torroncino

Caffè e digestivo

Vino Rosso "Da Bruno"

€ 45 bevande incluse

AUTUNNO

Sabato 22 Novembre

cena dalle ore 20

Gastronomica dell'Asino

Antipasti

Misto di salumi d'asino

(salame, salsiccia, salamino)

Bresaola d'asino

Tortino salato di verdure

Primi

Taglierini al ragù di asino

Ravioli al "tocco"

di brasato d'asino

Secondi

Bistecca d'asino ai ferri

Brasato d'asino

Spezzatino d'asino in umido

Dessert

Montebianco di castagne

Caffè e digestivo

Vino Rosso "Da Bruno"

€ 45 bevande incluse

Chiuso lunedì e martedì sera

e-mail: hotel_ristorante_da_bruno@hotmail.com

La Locanda del Maggiociondolo

Il Maggiociondolo è una locanda abbracciata dalla natura situata in altissima Val Borbera a 1000 metri al confine tra la Liguria e il Piemonte. Chi passerà troverà prodotti genuini fatti con antiche ricette come da tradizione familiare. La locanda dispone inoltre di camere da letto, una sauna, e durante il periodo estivo una vasca idromassaggio. Pace e relax sono garantiti!



25, 26 e 27 Aprile
Giovedì e Domenica **4 Maggio**

PRIMAVERA

ore 13

Primavera in Locanda

Antipasti

Taglierone con salumi di cinghiale selezionati e formaggi artigianali con confetture di nostra produzione.

Primi

Ravioli al cinghiale con sfoglia al cacao e il loro ragù

Toast di polenta e montebore

Secondi

Brasato di cinghiale al "Tramonto di Langa" con purè di patate della Val Borbera
Il nostro fritto misto

Dessert

Dolce al cucchiaino

Vino della casa a scelta tra: Barbera, bollicina o bianco fermo (una bottiglia ogni 4 persone), acqua, caffè, coperto € 45 a persona

AUTUNNO

21 e 28 Settembre
e 5, 12 e 19 Ottobre

ore 13

Autunno in Locanda

Antipasti

Tartare di Fassona piemontese con castagne e miele di Dova

Flan di zucca

Crostata al profumo di bosco

Primi

Lasagne al sugo di fungo bianco

Ravioli di zucca mantecati

Taglierini al sugo di funghi

Secondi

Filetto di maiale con castagne e funghi

Funghi fritti

Contorno di stagione

Dessert

Dolce al cucchiaino

Vino della casa a scelta tra: Barbera, bollicina o bianco fermo (una bottiglia ogni 4 persone), acqua, caffè, coperto € 45 a persona



Fraz. Dova Superiore - Cabella Ligure

Tel. 0143 919977 - 347 5641608



e-mail: ilmaggiociondolo@blu.it





Agriturismo Foresteria La Merlina

Sogno che si realizza.

Situato sull'Appennino Piemontese a 550 metri sul mare tra la Val Curone e la Val Borbera nasce il sogno di Luciana e Marco, fondatori e titolari fino al 2015 de La Caserecchia, a Tortona. La nostra «Foresteria La Merlina» è una piccola oasi di benessere dove gustare un territorio e ascoltare la musica del silenzio.

Venerdì 16 Maggio

PRIMAVERA

dalle ore 20
Terre di Confine

Antipasti

Carpaccio di Baccalà
Acciughe ripiene al Montebore

Primo

Risotto Derthona con tartare di gambero, gocce di lampona

Secondo

Guazzetto di polipo con fagiolane di Figino

Dolci Coccole

€ 50
vini di nostra selezione compresi

Località Cà Bellaria - Dermice
Telefono 347 1747634

AUTUNNO

Venerdì 3 Ottobre

dalle ore 20
Selvaggina

Degustazione
"Angeli con lo Spago"

Antipasti

Prosciutto di cervo
Mini hamburger di capriolo con composta di cipolle

Primo

Tagliolini al ragù di lepre

Secondo

Brasato d'anatra al Monleale e arancia

Dolci Coccole

€ 50 vini di nostra selezione compresi

AUTUNNO

Venerdì 17 Ottobre

dalle ore 20
A tutto Lumache

Antipasti

Lumache e Montebore
Timballo di lumache, patate e salsa verde

Primo

Tagliolini al ragù di lumache

Secondo

Guazzetto di lumache con polenta ottofile

Dolci Coccole

€ 50
vini di nostra selezione compresi

e-mail: info@foresterialamerlina.it
www.foresterialamerlina.it



Albergo Ristorante Ponte

dal 1832

Circondato dai monti Ebro, Chiappo, Cavalmurone e sul confine delle quattro Regioni, è luogo ideale da cui partire per passeggiate tra boschi, prati e corsi d'acqua. La nostra cucina, con particolare attenzione ai prodotti del territorio, propone piatti tipici e piatti di ricerca. La nostra ospitalità propone camere dotate dei principali comfort.

Domenica 25 Maggio PRIMAVERA

ore 12.45

Salame Nobile del Giarolo

Lardo della Val Borbera
e gnocco fritto

Pralina di caprino di
Capannette di Pobbio e
composta d'uva Timorasso

Insalatina di fagiolane della
Val Borbera

Quiche agli asparagi

Cecina con cipolle rosse
e rosmarino

Saccottini alle ortiche con
pomodoro fresco

Gnocchi rosa con fonduta
di Montebore e noci

Magatello di Carne all'Erba al
punto rosa in salsa verde di
tarassaco e scaglie di Montebore

Lonza di maiale con confettura
di prugne

Zucchine grigliate e patate al forno

Sfogliatella con gelato fior di latte
e frutti di bosco

Caffè

€ 42 con vini di nostra selezione
e acqua compresi

AUTUNNO

Domenica 5 Ottobre

ore 12.45

Lardo della Val Borbera
e gnocco fritto

Salame Nobile del Giarolo

Cotechino con fagiolane della
Val Borbera

Polentina concia

Fritto di funghi porcini

Farinata con cipolle rosse
e rosmarino

Lasagnette gratinate
ai funghi porcini

Gnocchetti di castagne con
fonduta di Montebore e noci
Stracotto di manzo al Nebbiolo
Patate al forno

Montebore e miele di castagno

Panna cotta alle castagne
sabbiata al cioccolato

Frittelle di uvetta e mele renette

Caffè

€ 45 con vini di nostra selezione
e acqua compresi

AUTUNNO

Domenica 9 Novembre

ore 12,45 **Funghi, Tartufo, Castagne**

Fritto di funghi porcini

Polentina concia con tartufo nero

Frittatina di porcini, mollana
e tartufo

Tagliolini al tartufo nero

Pisarei, fasò e porcini

Scaloppa ai funghi porcini

Magatello al punto rosa con
scaglie di tartufo e Montebore

Patate al forno

Torta di castagne e cremoso
al tartufo

Caffè

€ 48 con vini di nostra selezione
e acqua compresi

Fraz. Montaldo di Cosola 5 - Cabella Ligure

Telefono 0143 999121 - 347 5120430



albergoponte@libero.it - www.albergoristoranteponte.it





Ristorante Belvedere



Nel 1919, terminata la Guerra, il bisnonno Gianén, vedovo con quattro figli da crescere, apre l'Osteria Italia nel caseggiato che sorge a fianco dell'attuale ristorante. L'Osteria fin da subito diventa un punto di ritrovo per i commercianti che frequentano i mercati tra le valli Borbera e Curone. Nello stesso anno nasce la nonna Sina, futura moglie di Sunto, l'unico figlio di Gianén. Insieme scelgono di portare avanti l'attività culinaria del padre. Nel 1950 nasce Marisa e negli anni successivi Sina e Sunto costruiscono, pietra dopo pietra, il primo nucleo del Ristorante Belvedere. I nipoti Serena e Fabrizio già da piccoli intraprendono la strada della cucina per proseguire l'attività di famiglia e tutt'ora portano avanti quest'avventura centenaria con tutta la passione lasciata dai loro vecchi.

Venerdì 30 Maggio **PRIMAVERA**

ore 20.30

Lo Stoccafisso, il Baccalà e il Merluzzo

Tartare di baccalà con fave fresche e bagna caoda

Strüdel di stoccafisso mantecato con verdure di stagione saltate in padella

Tortelli di patate ripieni di merluzzo e melanzane con fonduta di pomodoro alla maggiorana

Gnocchi di patate con stoccafisso accomodato

Trancio di baccalà salato da noi, zuppa di cipolle e salsa ai capperi

Crema bruciata al sambuco con coulis di frutti di bosco e gelato alla crema

€ 48 vini, acqua e caffè compresi

Fraz. Pessinate - Cantalupo Ligure
Telefono 0143 93138

AUTUNNO

Venerdì 10 Ottobre

ore 20.30

I Funghi autunnali

Tartare di manzo con cialda di Parmigiano Reggiano e terra di porcini

Cappuccino di porcini, spuma di Parmigiano, foie gras e uovo alla coque

Gnocchi di polenta saltati con ragù salsiccia e porcini
Risotto ai mirtilli e porcini

Guancia di manzo brasata con fondo ai porcini con pure e chips di patate

Gelato agli arachidi, fonduta di cioccolato fondente e sbrisolona

€ 48 vini, acqua e caffè compresi

AUTUNNO

dal 12 al 23 Novembre

Le settimane del tartufo in occasione della Fiera Nazionale del Tartufo di San Sebastiano Curone

Carpaccio di manzo con salsa alle acciughe e tartufo nero

Gratin di zucca e Montebore con uovo alla coque e tartufo nero

Taglierini ai 40 tuorli, pecorino, burro artigianale e tartufo nero

Risotto al timorasso e tartufo nero

Galletto alla Royale con verdura di stagione

Gelato alla nocciola, cremoso al cioccolato fondente e zabaione caldo

€ 58 vini, acqua e caffè compresi

Su richiesta si possono avere piatti con il tartufo bianco. Il prezzo varia a seconda della stagione

Chiuso il lunedì
e-mail: ristorante.belvedere1919@gmail.com

Casa Vicino



PRIMAVERA

Sabato 31 Maggio e 7 Giugno

Tapas

Gilda piccante

Friscean di Salvia e focaccia
fatta in casa con salsa
romesco, allioli e chimichurri

Selezione di Croquetas: Pollo,
prosciutto e funghi

Tortilla Spagnola

Fritti di Baccalà

Patatas Bravas

Pranzo ore 12.30 — Cena ore 20.30

Piatto principale

Paella Mar y Montaña

Dolci

Tarta de queso e marmellata
artigianale

Caffè

€ 40

Vino della casa compreso

Da meno di un anno, i ragazzi che gestiscono l'Albergo Ristorante Stevano stanno portando avanti il progetto CasaVicino, con nuove idee e tanto cuore per promuovere la vita rurale. La cucina è una combinazione tra le ricette tradizionali dell'albergo, tramandate dai proprietari, e piatti tipici spagnoli, che provengono dalle radici di parte della squadra. Ci troviamo nel bellissimo borgo di Pallavicino. Organizziamo eventi, serate a tema e tante altre cose divertenti.

Se cercate qualcosa di nuovo, preparato con tanto amore e in un ambiente accogliente e familiare, vi aspettiamo!



AUTUNNO

Sabato 22 e 29 Novembre

Antipasti

Focaccia fatta in casa, con
bagna càuda leggera e olivada

Tagliere di Montebore e Jamón
ibérico stagionato

Callos alla madrileña

Funghi fritti

Tortilla de patata al tartufo

Primo

Escudella (Bollito misto alla
catalana con conchiglie di pasta,
verdure e carni assortite)

Pranzo ore 12.30 — Cena ore 20.30

Secondo

Galletto ripieno di prugne e
pistacchi, cotto al forno.

Dolci

Flan al caramello, servito con
panna montata e cannella

Caffè

€ 40

Vino della casa compreso

Fraz. Pallavicino - Cantalupo Ligure

Telefono: 353 357 8474

Instagram: @casavicino - email: info.casavicino@gmail.com

Ristorante Pizzeria Il Patio



Il Patio nasce nei locali dove circa un secolo fa trovavano ricovero i muli dei numerosi mulattieri che tornavano dai mercati del Novese e Tortonese.

Le ristrutturazioni operate negli ultimi anni hanno notevolmente valorizzato l'impianto rurale della corte interna, un vero e proprio "patio" impreziosito da giochi di volte in mattoni e pregevoli lavori in ferro battuto sottolineati dalla splendida fioritura dei balconi.

PRIMAVERA

Domenica 1 e Lunedì 2 Giugno

ore 20

Gastronomica di Primavera

Flan di asparagi con uovo cotto
a bassa temperatura

Tagliata con fonduta di Montebore

Battuta al coltello con tartufo nero

Tiramisù alle fragole

Taglierini al tartufo nero

€ 42
vini Ezio Poggio Winery e Sassobraglia

AUTUNNO

Sabato 6 e Domenica 7 Ottobre

ore 20

Gastronomica d'Autunno

Flan di porcini con fonduta
di parmigiano

Scaloppine ai funghi porcini

Porcini fritti

Tiramisù alle castagne

Taglierini ai funghi porcini

€ 42
vini Ezio Poggio Winery e Sassobraglia



Cabella Ligure - Piazza Vittoria, 27
Telefono 0143 99002 - 333 9973425

ilpatio.cabella@gmail.com - @patiocabella - Il patio - cabella



Ristorante Parco Mongiardino



Domenica 1 Giugno

ore 13

Benvenuto

Succo d'uva Valli Unite

*Frisceu liguri con salvia
e lattuga*

Polpette di miglio

Polenta Genovese

Lasagne con verdure di stagione

Tonnato e nocciolato

*Scarola saltata con
uvetta e pinoli*

Millefoglie con frutti rossi

€ 34

PRIMAVERA

**Fraz. Loc. Mogliassa (a 100 m da Sisola)
nel Comune di Mongiardino Ligure
Prenotarsi 339 5295614 - 377 9538028**

AUTUNNO

Domenica 21 Settembre

ore 13

Benvenuto

Succo d'uva Valli Unite

Saccottino di funghi porcini

Farinata con cipolle rosse

Sformato arcobaleno

Tagliolini al sugo di funghi porcini

Caponet di salsiccia nostrana

Patate alle erbe

Bonet al caramello salato

€ 34



Il ristorante è immerso nel Parco Mongiardino dove nel corso della stagione estiva si svolgono diverse attività.

Nel Parco è possibile fare un percorso sensoriale a piedi nudi e belle passeggiate nella natura. Per chi lo desidera è possibile sperimentare la meditazione Sahaja Yoga nella sala del silenzio.

La natura ha il potere di curare e ci offre cibi ricchi di energia vitale; i prodotti che vengono utilizzati per realizzare i nostri piatti sono principalmente di produzione locale e naturali.



Aperto solo su prenotazione e per eventi
www.parcomongiardino.it



Ristorante Pizzeria Locanda Pertuso



Venerdì 13 Giugno

PRIMAVERA

ore 20

Il Pesce Azzurro del Mediterraneo

Tartare di tonno e crudité di verdure

Acciughe fritte maionese
al pepe e limone

Saor, sott'olio e marinati:

antipasti di pesce azzurro

(spada, acciuga, sgombrò e sarda)

Cheesecake ai frutti rossi

Spaghettoni di pasta fresca aglio
olio acciuga, mollica alle erbe
e pomodorini confit

€ 40 bevande comprese

Fraz. Pertuso - Cantalupo Ligure
Telefono 0143 90247

AUTUNNO

Domenica 2 Novembre

ore 13

Autunno Gastronomico

Salame e testa in cassetta
della Val Borbera

Risotto con castagne e rosmarino

Zuppa di ceci della tradizione

Sformato di zucca e vellutata
di gorgonzola

Gran bollito misto dei Santi
con salse, patate e verza

Insalata russa

Semifreddo alle castagne

Strüdel di porcini

€ 35 bevande comprese

Ci trovate alla fine delle "Strette" un luogo unico in mezzo alla natura nel cuore della Val Borbera. Locanda Pertuso è accogliente e informale, la cucina è semplice, segue la stagionalità e abbraccia tutti i sapori delle 4 regioni confinanti. Fermatevi a gustare le specialità locali, il pesce fresco del vicino Mar Ligure e le pizze con farine speciali, ingredienti scelti e lunghe lievitazioni. Nella bella stagione saremo lieti di accogliervi nel nostro ampio dehor per un pranzo, una cena o una semplice merenda- aperitivo oltre che per piccole o grandi feste familiari o aziendali.

Lavoriamo in conformità con le certificazioni ottenute per la cucina **GLUTEN FREE**.

Condividi la tua esperienza, interagisci con noi e rimani aggiornato seguendo i nostri social



locandapertuso
@locandapertuso
#locandapertuso



Chiuso mercoledì
e-mail: ferra.stefano@libero.it

Albergo Ristorante Capanne di Cosola



Tipica cucina di montagna, plasmata dall'influsso delle Quattro Regioni confinanti: Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, e Lombardia. Una SPA con area relax, sauna, idromassaggio, doccia emozionale e percorso vascolare e un albergo dotato di tutti i comfort, per non parlare del paesaggio davvero mozzafiato. L'albergo ristorante Capanne di Cosola è il luogo ideale per concedersi una coccola davvero sfiziosa e piacevole, a un solo chilometro dai locali impianti sciistici.

Venerdì 20 Settembre

AUTUNNO

ore 20

Salame Nobile del Giarolo
Coppa piacentina
Prosciutto crudo di Parma
Tartine al lardo
Insalata russa
Rotolino ai porri
Tortino rustico alla crema
di funghi porcini

Taglierini alla lepre
Rosa ai porcini
Capriolo in umido
Anatra muta al sale
Patate dorate al forno
Pere alla Bella Elena
Caffè

€ 40 con selezione di vini del territorio
pacchetto cena notte e colazione € 80

Fraz. Capanne di Cosola - Cabella Ligure
Telefono 0143 999126 - 349 8357060

AUTUNNO

Sabato 25 Ottobre

ore 20

Salame Nobile del Giarolo
Testa in cassetta
Pancetta nostrana
Tartine al lardo
Peperoni alla piemontese
Insalata russa
Cestino di grana
Polenta alla cosolana

Strüdel ai porcini
Pisarei e fasò
Risotto al Montebore
Trippa con fagiolane
Tomasella
Chicca alle noci

€ 40 con selezione di vini del territorio
pacchetto cena notte e colazione € 80



e-mail: info@capannedicosola.it
www.capannedicosola.it 



Albergo Ristorante Morando



Eccellenza culinaria, tradizione gastronomica, incontro di sapori sapientemente ottenuti dall'utilizzo di materie prime scelte rigorosamente a chilometri zero, il ristorante Morando è una vera e propria istituzione nel borgo di Mongiardino Ligure.

Immerso tra verdi e splendide colline, è il luogo perfetto per una sosta golosa, una cena romantica o un'occasione importante, anche grazie alla curata sala per banchetti e cerimonie e alla graziosa piscina esterna.



Fraz. Lago Patrono, 9 - Mongiardino Ligure
Telefono e fax 0143 98118

AUTUNNO

Sabato 25 Ottobre

ore 20

Liguria e Piemonte al Piatto

Antipasti

Vitello tonnato

Peperone con bagna cauda

Tonno di coniglio

Cappon magro

Tortino di erbetta

*Corzetti di farina rustica
con funghi porcini*

*Gnocchi di patate e zucca al
Blu d'Aosta con porri croccanti*

*Capello del prete di manzo
cotto a bassa temperatura in
riduzione di vino rosso,
crema di topinambur e
chips di patate viola*

*Semifreddo di torrone Canelin
con salsa al gianduia,
croccante di anacardi
e marmalletta di arance*

Caffè

€ 45 bevande incluse



Chiuso lunedì sera e martedì
e-mail: ristorantemorando@gmail.com



Ristorante La Pernice Rossa



Un piccolo borgo immerso nel verde ospita il ristorante. Ambiente rustico ma raffinato, grazie al recupero di un'antica casa ristrutturata con affetto. Ad accogliervi questa fantastica coppia: Francesco in sala e Barbara in cucina. Puoi scegliere la genuinità quotidiana dei piatti casalinghi con la pasta fatta in casa, carne, funghi, polenta e tartufi o il pranzo raffinato delle occasioni importanti.

Venerdì 14 Novembre

AUTUNNO

ore 20

Serata Stoccafisso e Baccalá

Seppia al vapore con
carciofi e noci

Stoccafisso "acomodato"
alla ligure

Baccalà mantecato con arance

Bavarese agli agrumi con
piccola pasticceria

Crostone di polenta

Vini:

Zuppeta di cozze e ceci

Timorasso "Caespes" Poggio
Moscato D'Asti

Gnocchetti di patate con
baccalà, pomodorini
e olive taggiasche

€ 45

GRADITA LA PRENOTAZIONE

Fraz. Chiapparolo, 19 - Grondona
Telefono 0143 680189

AUTUNNO

Venerdì 21 Novembre

ore 20

Serata Bollito

Crumble ai frutti rossi
con gelato

Calice di benvenuto
con focaccia

Vini: Lusarein Poggio
Barbera del Monferrato,
Vigot Ca' Bensi
Moscato D'Asti

Passatelli in brodo

Gran bollito misto (7 pezzi)
con le sue salse

€ 45

GRADITA LA PRENOTAZIONE



Chiuso domenica sera e lunedì

e-mail: osterialapernicerossa@gmail.com - www.lapernicerossaosteria.it

Pizzeria Da Pietrino



Nei suoi 40 anni di attività, la Pizzeria "DA PIETRINO" ha mutato profondamente il suo modo d'essere e la pizza, che era inizialmente affiancata a bar e tavola calda, è oggi diventata il principale richiamo del locale; allontanati il bar e la piccola ristorazione, la famiglia Pallavicini ha dunque deciso di puntare tutto sulla pizza, ottenendo risultati lusinghieri sotto tutti gli aspetti.

Nel corso degli anni la Pizzeria ha subito profondi cambiamenti, con le due complete ristrutturazioni del 1989 e 1999 e le continue evoluzioni per rimanere sempre al passo con i tempi e soddisfare le esigenze della clientela, ed un ulteriore restyling datato 2006 ai fini di migliorare costantemente il servizio.

Oggi il locale, completamente climatizzato, dispone di quattro sale con ambientazioni diverse; tra queste la sala del forno, la sala veranda e il dehor estivo.



Risto-Pub Raviol Pub

RaviolPub è l'incontro tra il raviolo, tipico piatto della domenica nella tradizione ligure piemontese, e le persone che frequentano questo ristopub.

Si può cenare con ravioli e sfiziosità fritte, una selezione di carni saggiamente cucinate dal nostro macellaio Francesco di "Mannaia Carni Pregiate", accompagnate da una bella birra fresca o, perché no, da un calice di Timorasso locale nel nostro fantastico dehor immerso nella natura. Non mancano serate a tema, dall'immane appuntamento del giovedì sera estivo con la musica dal vivo, al Quizzone della domenica dove ogni settimana si può vincere un viaggio! RaviolPub, ogni giorno è Domenica!

Puoi prenotare direttamente scansionando questo QR Code oppure chiamandoci



Vignole Borbera - Via Mazzini, 61

Tel. 0143 67309

info@pizzeriapietrino.it - www.pizzeriapietrino.it 

Loc. Mulino Nuovo, 7 - Borghetto di Borbera

Telefono 351 6581567 Chiuso lunedì

e-mail: raviolpub@gmail.com - www.raviolpub.it

Pizzeria Ristorante Fondovalle



*Serviamo la nostra PIZZA sottile...
con ingredienti anche del territorio,
Abbiamo impasto PINSA...
che serviamo con abbinamenti particolari.
La cucina è sia di mare che di terra...
con tanti fuori menù...
...in base alle stagioni!!*



Borghetto Borbera - Piazza Alpini, 1
Tel. 0143 69582 - 348 2433435
Chiuso lunedì e martedì
e-mail: miriamsarmoria@me.com



Locanda del Daino

Ritrovare la meraviglia della semplicità che è nostalgia e sorpresa, abbandonarsi alla natura, riscoprire gesti famigliari e sapori tradizionali. Elementi propri di una casa di caccia di fine '800 incontrano un design ricercato e attento che regala suggestioni evocative e nostalgiche. Sale e ambienti caratteristici, 30 posti selezionati dove pranzare, cenare, fare merenda o aperitivo e 4 camere in cui pernottare. Un menù che cambia insieme alle stagioni, dove la selvaggina e i prodotti del territorio sono i protagonisti. Sapori intensi, abbinamenti che sorprendono, materie prime di alta qualità trattate con rispetto e proposte con creatività. La Locanda del Daino è un rifugio emotivo che parla la lingua dell'accoglienza, della cura e della condivisione e nutre l'anima con la bellezza della natura. Un luogo da chiamare Casa.



Casa di Caccia - Grondona, via Oratorio
Prenotazione obbligatoria 0143 1434935 - 346 2348239
da Mercoledì a Sabato ore 19 - 23 - Domenica ore 12 - 15
e-mail: info@locandadeldaino.com  

CAFFETTERIA
GELATERIA
COCKTAILS
APERITIVI
TISANE
FRAPPÉ
COLAZIONI
LONG DRINKS
PANINI-TOAST

VERANDA
DEHOR
SALETTA INTERNA
SALA BILIARDO

"da Mario" Bar Italia

Il "vero" Barman. Esperienza e classe di altri tempi nel miscelare e servirvi il cocktail giusto per tutte le ore e per tutte le stagioni, dal classico "Bombardino" per scaldarsi nelle giornate invernali ai freschi e curatissimi cocktail alla frutta da gustare con amici nella veranda o circondati dai fiori nel cortile sul retro. Il Bar Italia è anche Vineria con ampia scelta di vini.

Colazione, aperitivo o dopocena,
"Mario" è sempre la scelta giusta.



Cabella Ligure - Piazza Vittoria 27
Telefono 0143 99002



CASEIFICIO
TERRE DEL GIAROLO

Fraz. Ponte del Molino, 5
15054 Fabbrica Curone (AL)
Tel. 0131 1926710

www.caseificioterredelgiarolo.it



Casetta sull'Albero

Albergo Capanne di Cosola
0143 999126 — 349 8357060
Cabella Ligure (AL) Fraz. CAPANNE DI COSOLA



BOLLEBLU
PARCO ACQUATICO

seguici su
f Instagram
@bollebluparcoacquatico

www.bolleblu.it

Il Panificio

Via Umberto I, 34
Cantalupo Ligure (AL)
tel. +39 0143 90244

50
VINO VECCHIE
2018
BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VINCHIO VAGLIO
Il Nido della Barbera

VINCHIO VAGLIO - Reg. San Pancrazio, 1 14040- Vinchio (AT)
0141 950903 welcome@vinchio.com

Salame
Nobile
del
Giarolo

www.conorziosalamenobile.it
Instagram - Facebook

AMARO

S. AGOSTINO

Liquore tonico digestivo di BORBEA S.r.l.s. Fraz. Rovello, 11
Mongiardino Ligure (AL) Val Borbera

☎ 345 511 9270 Instagram @a.borbea

Elisa

PASTICCERIA

Pasticceria artigianale Elisa Moro
Via Pieve 53, Borghetto di Borbera
+39 3406141806

elisa.pasticceria@libero.it
INSTAGRAM elispasticceria
FACEBOOK Elisa pasticceria

MACELLERIA COMMESTIBILI
BANCHERO

Via Umberto I, 46
Cantalupo Ligure (AL)
Tel. 0143.90074
macelleria.banchero@libero.it

5 kg
10 kg

PACCO
RISPARMIO



CARNI NOSTRANE DELLA VAL BORBERA
PRODUZIONE PROPRIA INSACCATI



BAR DEL PONTE

Via Roma, 24
Albera Ligure (AL)
Tel. 0143.90053



BorberAmbiente

GEOLOGIA, GEOTURISMO E DIDATTICA AMBIENTALE

www.borberambiente.it

Azienda Agricola

di Lovotti Enrico

*Allevamento e vendita carni bovine e suine
salumi e prodotti locali*

*Albera Ligure
fraz. Astrata*

Aperti venerdì - sabato - domenica mattina

tel. 0143 90092
cell. 339 2920909
lovotti.enrico@libero.it

Giò Bar

GELATERIA ARTIGIANALE

APERITIVI - TAVOLA FREDDA - DEHORS

CANTALUPO LIGURE - 340 062 0265

EZIO
POGGIO



Terre di Libarna
Timorasso

www.eziopoggio.com

FACEBOOK:
Ezio Poggio Timorasso Terre di Libarna

INSTAGRAM:
_eziopoggwinery

sassobraglia
val borbera

azienda agricola
sassobraglia

fraz. Sisola - Rocchetta Ligure (AL)
tel. 334 3904161

www.sassobraglia.it



Stille di Luna®
PURO ZAFFERANO IN FILI

Zafferano in fili - Delizia di Miele
Grappa di Timorasso allo Zafferano
Fagiolane Alta Val Borbera

Teo di Cabella Ligure (AL) - Alta Val Borbera
tel. 349 4703506 - 345 3076325 | stilledilunazafferano.com



CelestinOvie®
LE API DI CELESTINO

Celestinovie Azienda Agricola
Laboratorio artigianale
Miele biologico certificato
Produzione e vendita

Loc. Maiano 1
15060 GRONDONA (AL)
tel. 366 8602459 - 338 8976524
E-mail: leapidicelestino@gmail.com
facebook: Celestinovie



Tel 379 2572759

NEW

Marietto
DAL 1966

Il Raviolo Classico del Marietto, da oggi anche
SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO!

Provalo, non crederai al tuo palato!

Lo trovi nel reparto surgelati dei migliori negozi e
nelle farmacie!

Raviolart Srl Sede Legale Loc. Vanzelle 2 - 15060 Vignole Borra (AL)
Sede Operativa Strada Plovera 42 - 15060 Stazzano (AL) P. Iva IT02416110068
TEL 0143 633125 www.raviolart.it



De Petro
GROUP

un mondo di soluzioni al servizio delle tue idee



NEGOZIO



RISTORAZIONE



INDUSTRIA



PASTICCERIA



CERIMONIE



ARREDO CASA

V.le Regione Piemonte - Novi Ligure - 0143 32.90.90 - 335.811.3935
www.depetrocarta.com - info@depetrocarta.com



Progettazione e realizzazione
arredi su misura

Vi aspettiamo in negozio!



LOVOTTI MOBILI

s.n.c. di Valter e Roberto Lovotti

Fraz. Astrata - Via Roma, 8
Tel. 0143.90064 Fax 0143.950819
www.lovottimobili.com — lovottimobili@libero.it



**F.LLI BRUNO
KAMMI**

Cabella Ligure
Piazza Repetti, 12 - 0143.99076
Basaluzzo
Via Novi 91 - 0143.489939
Voghera
Via Piacenza 1 - 0363.49283



IGI&CO

biciclette elettriche
a noleggio

e-bike
**VAL
BORBERA**

+39 335 6800560



bikevalborbera@gmail.com



**MACELLERIA
IL GIGLIO**

Carni bovine Km 0 - Suine - Avicole
Produzione insaccati

Seguici su  

Tel. 334 9154211

Via Provinciale, 189 - fraz. Persi, Borghetto Borbera (AL)



Salame
del
vobile
Giarolo



Allevamento di capre
Camosciate delle Alpi

Produzione e vendita
formaggi di capra

Località Capannette di Pobbio 1
Cabella Ligure AL
Telefono: 346 035 74 19



Vite Colte. Vini da leggere.

Vite Colte - Cantine in Barolo (CN) www.vitecolte.it



PRODUTTORI DEL GAVI

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 45 — 15066 GAVI (AL) — ITALY
tel. +39 0143 642786

Lunedì - Venerdì 8 / 12 - 14 / 18

Sabato 9 / 12.30 - 14.30 / 18.30

Domenica 9 / 12.30

 **unoenergy**
gas • luce • rinnovabili

Unoenergy Spa, azienda italiana leader nel mondo dell'energia, ha riservato agli associati, condizioni agevolate per le forniture di energia elettrica, gas e servizi per l'efficiamento energetico, colonnine di ricarica e fotovoltaico. Con **Energia Ethica**, l'offerta luce 100% solare certificata, senza impatto sugli animali, Unoenergy promuove il turismo sostenibile, minimizzando l'impatto ambientale delle strutture ricettive e delle attività. Unoenergy offre consulenza gratuita su: consumi energetici, tariffe, applicazione delle imposte. Per la mobilità sostenibile con i **Sistemi di Ricarica Unoenergy Drive** garantiamo assistenza, tecnologia e personalizzazione

Lorenzo Bozzoli
Direzione Commerciale

lorenzo.bozzoli@unoenergy.it
Cell. +39 335 7022408



IL CAMMINO DEI RIBELLI
un cammino sociale in Val Borbera
ILCAMMINODEIRIBELLI.IT

per informazioni: 349 260 3547 — www.ilcamminodeiribelli.it

PORTE DI PIETRA LE
**17/18 maggio 2025**
Cantalupo Ligure
PORTE DI PIETRA
20° EDIZIONE

LE PORTE DI PIETRA
72km 4200m D+

LE FINESTRE DI PIETRA
37km 2000m D+

IL CASTELLO DI PIETRA
17km 760m D+

www.gliorsi.org



REDNECK TRAILS ONLY
**PIAN DEL POGGIO**
BIKE & SKI RESORT

5-19-26 LUGLIO e
2 e 9 AGOSTO
FOOD & MUSIC

13 AGOSTO
FESTA DELLA
MONTAGNA

www.asdpiandelpoggio.it

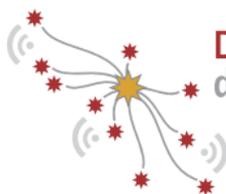
 [piandelpoggiobikepark](https://www.facebook.com/piandelpoggiobikepark)
 [asdpiandelpoggio](https://www.instagram.com/asdpiandelpoggio)

45° Tour Gastronomico Valli Borbera e Spinti 2025

con il contributo di:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti

con il patrocinio di:



Distretto
del Novese

Commercio
Turismo
Arte e Cultura
Enogastronomia
Eccellenza Artigiana
Bel vivere



Associazione
Albergatori e Ristoratori
Val Borbera e Spinti

www.valborberaespinti.com
info@valborberaespinti.com

