



**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](http://www.valborberaespinti.com)



### DA PINA

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA



Via Garbagna, 46 – fraz. Molo  
Borghetto di Borbera (AL)

Tel. 0143 69428 – [dapina.molo@libero.it](mailto: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 Genova, 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!

## PRIMAVERA

25, 26 e 27 Aprile  
Giovedì e Domenica 4 Maggio

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

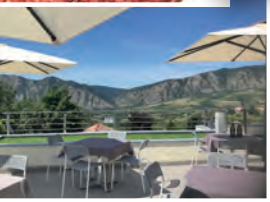


Fraz. Dova Superiore - Cabella Ligure

Tel. 0143 919977 - 347 5641608

e-mail: [ilmaggiociondolo@blu.it](mailto: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 Casereccia, 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](mailto:info@foresterialamerlina.it)  
[www.foresterialamerlina.it](http://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

## 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**

Fraz. Pessinate - Cantalupo Ligure  
Telefono 0143 93138

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

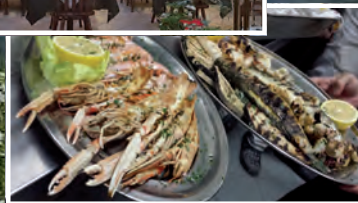
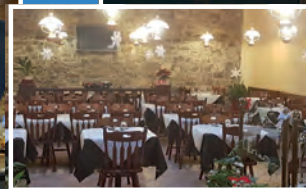
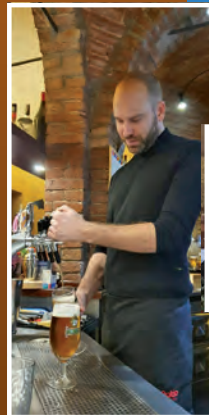
Scaloppine ai funghi porcini

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 - @paticocabella - 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](http://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, sgombero 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](mailto:info@capannedicosola.it)  
[www.capannedicosola.it](http://www.capannedicosola.it) 



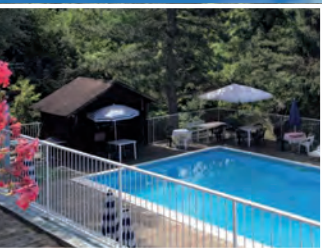


# Albergo Ristorante Morando



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 marmalleta di arance*

*Caffè*

€ 45 bevande incluse



**Chiuso lunedì sera e martedì**  
e-mail: [ristorantemorando@gmail.com](mailto: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!!*

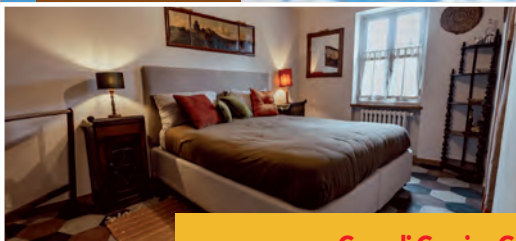


**Borghetto Borbera - Piazza Alpini, 1**  
**Tel. 0143 69582 - 348 2433435**  
**Chiuso lunedì e martedì**  
e-mail: [miriamsarmoria@me.com](mailto:miriamsarmoria@me.com)

# 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](mailto: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](http://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  
   
 @bollebluparcoacquatico

[www.bolleblu.it](http://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](mailto:welcome@vinchio.com)

Salame  
Nobile  
del  
Giarolo

[www.consorziosalamenobile.it](http://www.consorziosalamenobile.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  @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](http://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](http://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](http://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](http://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](mailto:leapidicelestino@gmail.com)  
facebook: Celestinovie



AREA ATTREZZATA  
BOSCOPIANO

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.valborberaespinti.com)  
[info@valborberaespinti.com](mailto:info@valborberaespinti.com)

