





















19-20-21 & 26-27-28 SETTEMBRE 2025

Torronata de.co. - € 4.00

## OCCIMIANO Risotto salsiccia e barbera de.co. - € 6,00 Osso buco con patate fritte - € 10,00 Patatine fritte - € 3,00

Tagliatelle al ragù di cinghiale - € 6,00
Tagliatelle al tartufo - € 7,00
Pesche ripiene al forno - € 4,00
Robiola di Cocconato e tartufo - € 5,00

Agnolotti al civet o burro e salvia - € 6,00

Panzerotti di magro al burro e salvia - € 6,00

Tris di antipasti (vitello tonnato, insalata russa e antipasto piemontese) - € 5,00

Torta di nocciole e cioccolato - € 4,00

ASIGLIANO

Stufato d'asino con polenta - € 9,00

Lumache in umido con polenta - € 10,00

Hamburger di fassona 200gr con salse
e patate - € 9,00

Biscotti Asianot con zabaione - € 4,00

QUARTI

Gnocchi al ragù o ai formaggi - € 7,00

Gran gnocco fritto di Quarti con salumi,
formaggi e marmellata - € 8,00

Torta di Morano - € 5.00

CONIOLO

Gnocco fritto con nutella - € 4,00

MORANO
Panissa - € 8,00
Peperoni con tonno + bocconcino di pane - € 6,00
Salame sotto grasso d'la duja € 5,00

Bis di bruschette del contadino - € 3,50
Agnolotti con ragù alle 3 carni monferrine - € 6,50
Stracotto al vecchio barbera con patate rustiche - € 8,50
Patate fritte rustiche - € 3,00

PONTESTURA

Agnolotti de.co. di Pontestura 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

Friciulin - € 5,00
Straccetti di pollo - € 6,00
Peperonata - € 4,50
Salame di cioccolato - € 4,00

**TERRUGGIA** 

## 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 23.00

## ... Menu...

GIARDINETTO
Rabaton - € 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 de.co. fetta - € 5,00

**TERRANOVA** 

Trippa - € 7,00

Salam d'la duja con formaggi - € 6,00

Sgroppino - € 3,00

Semifreddo al krumiro o tiramisù all'uva - € 4,00

Antipasto misto (tris di salami/crostino con salsa verde/tomino con composta) - € 7,00
Carne cruda con bagna cauda o grana - € 8,00
Tomino alla piastra con verdure - € 6,00
Cheesecake all'uva - € 4,00

MIRABELLO

Lasagnetta della vigilia condita con bagna cauda piemontese - € 6,00

Salamino ciucco con patate rustiche o cipolla caramellata - € 7,50

Patate rustiche fritte - € 4,00

Bonet con granella - € 3,50

CERESETO

Gnocco fritto con salame cotto della macelleria
Colombano Edoardo di Ozzano Monferrato (Al)
oppure con lardo al nebbiolo del salumificio
Dessilani di Fara Novarese (No) - € 6,00
Gnocco fritto con "munfradella" (versione monferrina
della mortadella, con nocciole e vermouth) della
macelleria Lucariello Paolo di Scurzolengo (At)
oppure alla crema di gorgonzola Baruffaldi
di Castellazzo Novarese - € 6,00

Gnocco fritto con crema di nocciole piemonte igp bio dell'Azienda Teo&Bia di Alessandria - € 6,00 Uva gin (macedonia d'uva al gin Mazzetti d'Altavilla) - € 6,00

BALZOLA

Panissa - € 7,00

Polenta & gorgonzola - € 7,00

Carpione piemontese - € 7,00

Maritozzo con riduzione di barbera - € 5,00

BORGO SAN MARTINO
Agnolotti al sugo d'arrosto - € 7,00
Bollito misto con bagnetto verde - € 12,00
Zabaione con krumiri - € 4,00

ALTAVILLA

Battuta di fassona con tomino - € 8,00
Tagliolini al sugo di nocciole - € 8,00
Panna cotta ai frutti di bosco - € 4,00
Bavarese alla pera sfumata con preziosa grappa
Mazzetti d'Altavilla - € 6,00

GRANA
Selezione carni crude monferrine - € 9,00
Agnolotti d'asino con sugo d'asino - € 8,00

Agnolotti ricotta e spinaci con sugo burro e salvia - € 7,00
Nocciolino (semifreddo alla nocciola) - € 3,00

MOTTA DE' CONTI

Fritto misto piemontese - € 13,00

Lingua in salsa verde - € 5,00

Pesche al vino - € 4,00

OZZANO

Agnolotti al tartufo - € 8,00

Grigliata mista (quattro tagli di carne) con patate e salse - € 13,00

Patatine fritte con salse - € 3,00

VILLANOVA MONF.TO

Bruschetta melanzane, stracciatella, granella di pistacchio - € 4,50

Tomino russanto con marmellata di cipallo

Tomino ruspante con marmellata di cipolle e barbera - € 5,00

Risotto salsiccia, zucchine, stracciatella a cascata - € 6,00

Torta cioccolatino senza glutine e senza lattosio - € 4,00

SAN SALVATORE

Tagliolini al sugo di lepre - € 9,00

Brasato con patatine - € 12,00

Agnolotti fritti - € 5,00

Pesche ripiene - € 4,50

VECCHIA PORTA CASALE

Panissa vercellese - € 6,50

Polenta con cinghiale - € 10,00

Tartufata dolce vercellese - € 4,00

CRESCENTINO
Fritto misto alla piemontese - € 13,00
Semolino dolce - € 4,00
Patatine fritte - € 3,00

VIGNALE

Friciulin - € 6,00

Acciughe con bagnetto verde - € 6,00

Salame di cioccolato - € 5,00

CASALE
Gnocchi al Casteln

Gnocchi al Castelmagno con granella di nocciole o con sugo di brasato - € 9,00 Brasato al barbera con patate al forno - € 12,00 Patate fritte - € 4.00

Bunet - € 4,00

GAGLIAUDO
Cipolle ripiene alla piemontese - € 6,00
Paccheri di pasta fresca con ragù di salsiccia
e funghi porcini - € 8,00

Costine di maiale (600gr circa) cotte in bbq e vino rosso Ruchè di Castagnole Monferrato - € 10,00 Meringata di pesche di Volpedo caramellate al vino Timorasso - Pomodolce Montemarzino - € 5,00

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 - € 14,00

Agnolotti fritti - € 10,00
Panna cotta all'uva fragola - € 4,00

PIAGERA DI GABIANO
Bis di antipasto (vitello tonnato alla piemontese,

salamino all'antica) - € 8,00
Reginette al sugo di nocciola o al sugo tabarina- € 6,00
Capriolo con polenta - € 8,00
Torta di nocciole con zabaglione - € 5,00

CANDIA LOMELLINA

Alborelle fritte - € 8,00

Rane fritte - € 10,00

Pulled pork, panino + patatine - € 10,00

Bunet bianco - € 4,00

SALA MONF.TO

Carne cruda gourmet (piatto di carne cruda 120gr con bagna cauda, cipolle caramellate igp e mousse di formaggio con nocciole igp) - € 10,00

Carne cruda - € 8,00

Piatto di muletta della bottega della carne di Murisengo - € 6,00

Servizio bar



In questa 64° 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! In collaborazione con SolidAL per la Ricerca.



