

- 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**  
Friculin - € 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  
Patine 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**  
Friculin - € 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<sup>a</sup> 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.

