



Tour Gastronomico Valli Borbera e Spinti

Primavera - Autunno

2024



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



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



DA PINA

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA



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

Tel. 0143 69428 – dapina.molo@libero.it

APPUNTAMENTI TOUR GASTRONOMICO 2024

✿ PRIMAVERA ✿ AUTUNNO ✿ SPECIALE

- ✿ domenica 21 aprile – Dornice
Foresteria La Merlina
- ✿ giovedì 25 aprile – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno
- ✿ giovedì 25 aprile, domenica 28 aprile
e mercoledì 1 maggio – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo
- ✿ venerdì 10 maggio – Dornice
Foresteria La Merlina
- ✿ domenica 26 maggio – Montaldo di Cosola
Albergo Ristorante Ponte
- ✿ venerdì 31 maggio – Pessinate
Ristorante Belvedere
- ✿ sabato 1 giugno – Cabella
Ristorante Pizzeria il Patio
- ✿ domenica 16 giugno – Loc. Mogliassa
in Comune di Mongiardino, a 100m da Sisola
Ristorante Parco Mongiardino
- ✿ sabato 21 settembre – Capanne di Cosola
Albergo Ristorante Capanne di Cosola
- ✿ domenica 22 settembre – Dova Superiore
La Locanda del Maggiociondolo
- ✿ sabato 28 e domenica 29 settembre – Cabella
Ristorante Pizzeria il Patio
- ✿ domenica 29 settembre e 6 ottobre – Dova Sup.
La Locanda del Maggiociondolo
- ✿ domenica 6 ottobre – Dornice
Foresteria La Merlina
- ✿ domenica 6 ottobre – Montaldo di Cosola
Albergo Ristorante Ponte
- ✿ venerdì 11 ottobre – Pessinate
Ristorante Belvedere
- ✿ sabato 26 ottobre – Mongiardino, Lago Patrono
Albergo Ristorante Morando
- ✿ venerdì 1 novembre – Capanne di Cosola
Albergo Ristorante Capanne di Cosola
- ✿ domenica 3 novembre – Pertuso
Ristorante Pizzeria Locanda Pertuso
- ✿ domenica 10 novembre – Montaldo di Cosola
Albergo Ristorante Ponte
- ✿ dal 12 al 24 novembre – Pessinate
Ristorante Belvedere
- ✿ venerdì 15 novembre – Grondona
Ristorante La Pernice Rossa
- ✿ sabato 16 novembre – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno
- ✿ venerdì 22 novembre – Grondona
Ristorante La Pernice Rossa
- ✿ sabato 23 novembre – San Nazzaro
Albergo Ristorante Da Bruno

www.valborberaespinti.com





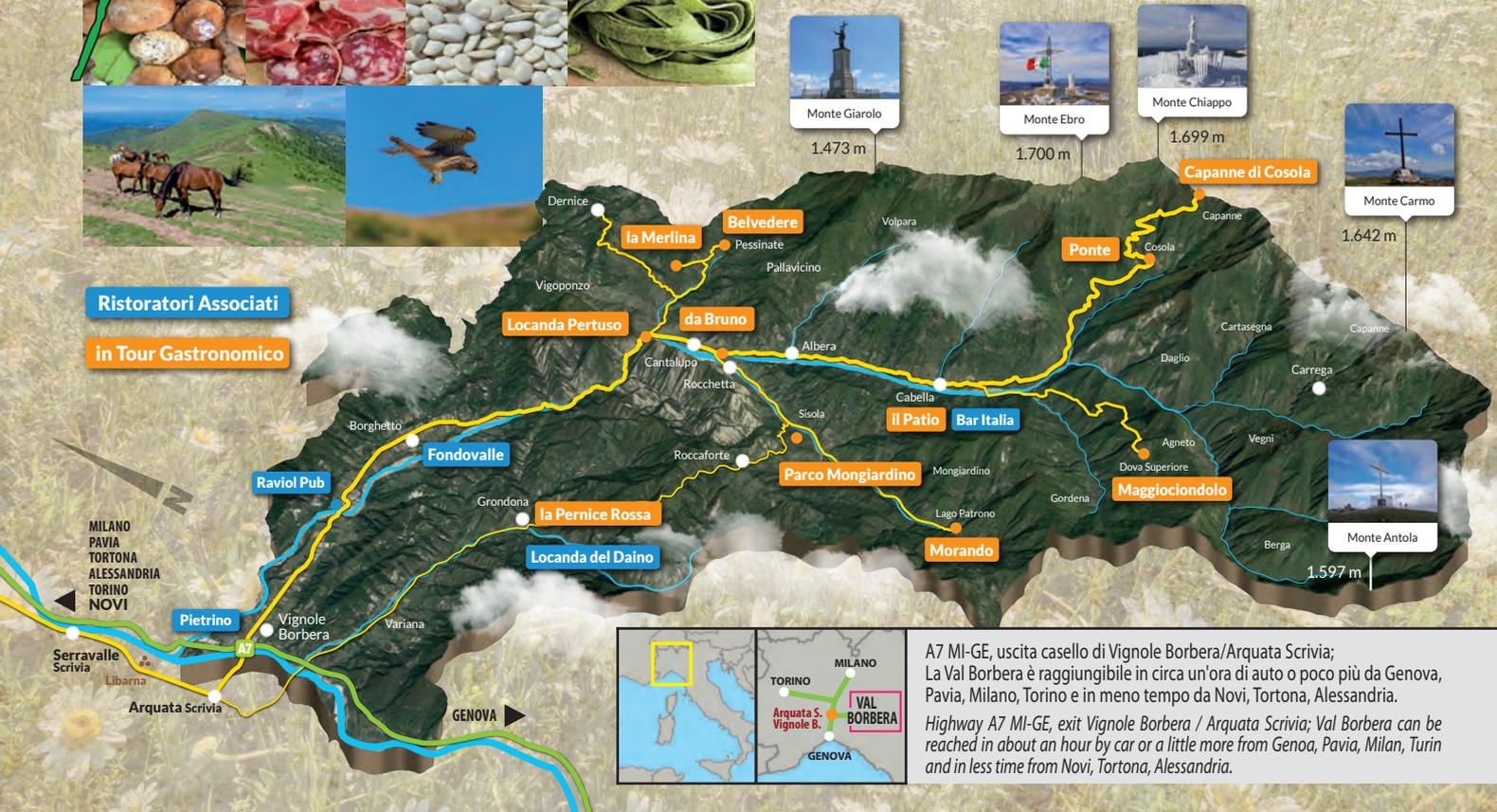
Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti



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.



AGRITURISMO FORESTERIA LA MERLINA



DOMENICA 21 APRILE - ore 13

Angeli con lo spago
Sformatino di cipolla e baccalà
con fonduta di Montebore
Cima di gallina ai 2 bagnetti
Risotto del Giarolo
Pancia di maiale croccante con le verdure dell'orto
Montebore e composta di frutta
Cappuccino di fragole

€ 50,00 vini esclusi



VENERDI 10 MAGGIO - ore 20
SERATA STOCCAFISSO E BACCALÀ

Focaccia con mollana e baccalà
Frittelline di baccalà con puntarelle
e gelato di acciuga
Timballo di stoccafisso e salsa verde
Tortelli di baccalà alla taggiasca
Merluzzo al vapore su passatina di ceci
Cappuccino di fragole

€ 50 vini esclusi

Località Cà Bellaria
Dernice



*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.*



DOMENICA 6 OTTOBRE - ore 13

Angeli con lo spago
Tiepido di trippa e tartufo nero
Cotechino 33 con albicocche alla senape
Lasagnetta ai funghi porcini
Stracotto di coppa al Monleale
Montebore e composta di frutta
L'autunno nel bicchiere

€ 50 vini esclusi

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.



GIOVEDÌ 25 APRILE - ore 12.30 **IL MENU' DELLE LUMACHE**

- Antipasti Carciofi ripieni
Lumache alla bourguignonne
Carpaccio di manzo con rucola e pecorino
Montebore con salsina di cipolle
- Primi Spaghetti al ragù di lumache
Crespelle con crema di lumache
- Secondi Lumache in umido con polenta
- Dessert Tiramisù al pistacchio
Caffè

Vini: Barbera di Portacomaro

Prezzo: € 40 tutto compreso

Fraz. San Nazzaro
Albera Ligure



SABATO 16 NOVEMBRE - ore 20

- Antipasti Carpaccio di manzo con tartufo
Saccottini di crespella con porcini
Fagottini di ricotta al forno
Soufflè 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

Vini a scelta tra le offerte della cantina. Tutto compreso: € 40



SABATO 23 NOVEMBRE - ore 20 **SERATA DELL'ASINO**

- Antipasto 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

Vini a scelta tra le offerte della cantina. Tutto compreso: € 40

LA LOCANDA DEL MAGGIOCIONDOLO

Il Maggiociondolo non è solo una locanda nel verde che dall'alto dei suoi 1000m domina la Val Borbera ma una questione di famiglia: un impasto di mattoni e ricordi. Danilo e Silvia si sono messi in gioco per far sì che il vecchio agriturismo di Don Luciano non sparisce. Chi passerà troverà prodotti genuini del territorio tutti di produzione propria. La Locanda dispone inoltre di 6 camere da letto per un soggiorno in pieno relax.



GIOVEDÌ 25 APRILE - ore 13

DOMENICA 28 APRILE - ore 13

E **MERCOLEDÌ 1 MAGGIO** - ore 13

MENÙ TRA LIGURIA E PIEMONTE

- Antipasti Cima genovese con la sua salsa verde
Vitello con la sua salsa tonnata
Tartare di fassona piemontese col pesto
- Primi Raviolino del Plin col sugo del brasato
Lasagne al pesto
- Secondi Brasato al Timorasso
Coniglio alla ligure
contorni di stagione
- Dessert Dolce della Casa

Vino della casa, acqua, caffè, coperto € 35 a persona

Fraz. Dova Superiore
Cabella Ligure



DOMENICA 22 SETTEMBRE - ore 13

DOMENICA 29 SETTEMBRE - ore 13

E **DOMENICA 6 OTTOBRE** - ore 13

MENÙ FUNGHI

- Antipasti Tartare di fassona piemontese con carpaccio
di funghi porcini
Flan ai funghi porcini con spuma al parmigiano
- Primi Taglierini al sugo di funghi porcini
Lasagne al sugo di funghi porcini bianco
- Secondi Tagliata di fassona piemontese
con funghi porcini e funghi fritti
contorni di stagione
- Dessert Dolce della Casa

Vino della casa, acqua, caffè, coperto € 35 a persona

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 26 MAGGIO - 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

€ 38 con vini di nostra selezione e acqua compresi

Fraz. Montaldo di Cosola 5
Cabella Ligure



DOMENICA 6 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 Ruchè
Patate al forno
Montebore e miele di castagno
Panna cotta alle castagne sabbiate al cioccolato
Frittelle di uvetta e mele renette e caffè

€ 40 con vini di nostra selezione e acqua compresi



DOMENICA 10 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

€ 45 con vini di nostra selezione e acqua compresi



RISTORANTE BELVEDERE

Nel 1919, terminata la Prima Guerra Mondiale, 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 Val Borbera e Val Curone. Nello stesso anno nasce Sina, la nonna, 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 31 MAGGIO - ore 20.30

LO STOCCAFISSO, IL BACCALÀ E IL MERLUZZO

Tartare di baccalà con fave fresche e bagna caoda
Strudel 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

46 € vini, acqua e caffè compresi

Fraz. Pessinate
Cantalupo Ligure



VENERDÌ 11 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 purè e chips di patate

Gelato agli arachidi, fonduta di cioccolato fondente
e sbrisolona

48 euro vini, acqua e caffè compresi



LE SETTIMANE DEL TARTUFO

DAL 12 AL 24 NOVEMBRE, 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

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.



Piazza Vittoria, 27
Cabella Ligure



SABATO 1 GIUGNO a Cena **SERATA STOCCAFISSO**

Baccalà fritto

Brandacujùn

Stoccafisso accomodato alla ligure

Tiramisù agli agrumi

oppure Sorbetto limone e Champagne

30 € compreso acqua, caffè e vini Ezio Poggio Winery

Pizza speciale **Bacalao**

pomodoro, soffritto di cipolla,

baccalà mantecato, fili di peperoncino 12 €



SABATO 28 E DOMENICA 29 **SETTEMBRE** a Cena

SERATA DEI FUNGHI PORCINI

Porcini fritti o trifolati

Corzetti ai funghi porcini

Tartare di fassona con porcini o classica

Torta di nocciole o sorbetto al mirto

35 € compreso acqua, caffè e vini Vini aziende agricole

Sassobraglia (Sisola) e Battilana 1850 (Cantalupo Ligure)

Pizze speciali:

Sottobosco mozzarella, porcini freschi, castagne, lardo 13 €

Selvaggia pomodoro, mozzarella, ragù di cinghiale, porcini e rosmarino 13 €

RISTORANTE PARCO MONGIARDINO

Fraz. Loc. Mogliassa
(a 100 m da Sisola)
nel Comune di Mongiardino Ligure

Associazione Culturale
Parco Mongiardino



Il ristorante è immerso nel Parco Mongiardino dove nel corso della stagione estiva si svolgono diverse attività. Il parco inoltre è sede della Borber Art insieme al Palazzo Spinola di Rocchetta Ligure. Nel Parco è possibile fare un percorso sensoriale a piedi nudi e belle passeggiate nella natura incontaminata.

Per chi lo desidera è possibile sperimentare la meditazione Sahaja Yoga nella sala del silenzio. La natura ha il potere di curare, di riequilibrare 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.

Verranno servite tisane, succhi e altre bevande analcoliche.



per la Primavera proponiamo un pranzo vegetariano



DOMENICA 16 GIUGNO - ore 13

Benvenuto Succo d'uva Valli Unite
Fiori di zuccina in pastella con mollana
Insalata russa della casa
Farinata alle cipolle rosse
Vellutata di asparagi con tuorlo fritto
Lasagne al pesto
Risotto carciofi e Montebore
Soufflè ai porri
Sformatino arcobaleno
Peperoni gratinati ripieni al ragù vegetariano
Bunet
Infuso alle erbe e piccola pasticceria

€ 38 — 10% di sconto agli associati

ALBERGO RISTORANTE CAPANNE DI COSOLA

Tipica cucina di montagna, plasmata dall'influsso delle Quattro Regioni confinanti, Piemonte, Emilia Romagna, Lombardia e Liguria. 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.

Fraz. Capanne di Cosola
Cabella Ligure



SABATO 21 SETTEMBRE - ore 20

- | | |
|-----------|---|
| Antipasti | Prosciutto crudo di Parma e salame di Varzi
Tartina al lardo
Insalata russa
Rotolino ai porri
Fagottino ai funghi porcini |
| Primi | Tortelli di ortica al burro fuso
Taglierini al sugo di lepre |
| Secondi | Capriolo in umido
Anatra muta al sale
Funghi porcini impanati
Patate dorate al forno |
| Dolce | Pere alla bella Elena |

Caffè e vini selezionati prezzo € 40


PACCHETTO
CENA PIÙ NOTTE
E COLAZIONE 80 €



VENERDÌ 1 NOVEMBRE - ore 20

- | | |
|-----------|---|
| Antipasti | Pancetta con torta frita
Salame Nobile del Giarolo
Lardo affumicato alla salsa di miele
Focaccino di riso e latte
Polenta alla cosolana |
| Primi | Risotto al Montebore
Pisarei e fasò |
| Secondi | Trippa con le fagiolane |
| Dolce | Monte Bianco di cioccolato |

Caffè e vini selezionati prezzo € 40


PACCHETTO
CENA PIÙ NOTTE
E COLAZIONE 80 €

ALBERGO RISTORANTE MORANDO



Fraz. Lago Patrono, 9
Mongiardino Ligure



SABATO 26 OTTOBRE - ore 20

- Antipasti** Uovo cotto a bassa temperatura con crema di patate e chips di sedano rapa,
Tartare di manzo e scaglie di tartufo nero,
Brandacujun,
Zuppetta di funghi porcini, fagioli e patate.
- Primi** Picagge con farina di castagne e salsa di noci,
Gnocchi alla rapa rossa ripieni di pesto con fonduta di Montebore
- Secondi** Brasato di cervo con crema di patate dolci.
Dessert della casa
Caffè

€ 45 bevande incluse



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.

RISTORANTE PIZZERIA LOCANDA PERTUSO



Fraz. Pertuso
Cantalupo Ligure



DOMENICA 3 NOVEMBRE - ore 13

- Antipasti** Hummus di ceci frutti mare e verdure
Acciughe fritte e ketchup di pomodoro giallo
Polpo zucca e cipolla di Tropea
- Primi** Calamarata al ragù di moscardini
Tagliolini porcini e gamberi
- Secondo** Ombrina al forno alla ligure con patate,
olive taggiasche e pomodorini
- Dolce** Cremoso alla nocciola meringa
e salsa al cioccolato

40 € 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



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.

Fraz. Chiapparolo, 19
Grondona



VENERDÌ 15 NOVEMBRE - ore 20 **SERATA BOLLITO**

Calice di benvenuto con focaccia

Passatelli in brodo

Gran bollito misto (7 pezzi) con le sue salse

Crumble ai frutti rossi con gelato

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

€ 45

Gradita la prenotazione.

VENERDÌ 22 NOVEMBRE - ore 20 **SERATA STOCCAFISSO E BACCALÀ**

Seppia al vapore con carciofi e noci

Baccalà mantecato con arance

Crostone di polenta

Zuppetta di cozze e ceci

Gnocchetti di patate con baccalà, pomodorini
e olive taggiasche

Stoccafisso "accomodato" alla ligure

Bavarese agli agrumi con piccola pasticceria

VINI Timorasso "Caespes" Poggio
Moscato D'Asti

€ 45

Gradita la prenotazione.

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.



Via Mazzini, 61
Vignole Borbera



Le nostre pizze possono essere suddivise in cinque diverse tipologie, per un totale di proposte che supera le cento unità:

- Pizze Tradizionali dalla tradizione classica napoletana
- Pizze In ricette innovative elaborate dalla nostra fantasia
- Le Creative a base di creme lavorate
- Pizze con Mozzarella di bufala
- Le Integrali

Nostra peculiare caratteristica sono poi "Le Dolcissime", pizze dolci a base di creme alla frutta o al cioccolato, guarnite con frutta fresca, amaretti, marroni, torrone e quant'altro suggerito dalla nostra e vostra fantasia.

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!!*



Piazza Alpini, 1
Borghetto Borbera



RISTO-PUB RAVIOLPUB

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 dehors immerso nella natura.

Non mancano serate a tema, dall'immaneabile 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 al
334 3474251



Loc. Mulino Nuovo, 7
Borghetto di Borbera



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
via Oratorio - Grondona



"DA MARIO" BAR ITALIA

Piazza Vittoria 27
Cabella Ligure

Il "vero" Barman. Esperienza e classe d'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.*

**APERITIVI
COCKTAILS
LONG DRINKS**

**CAFFETERIA
TISANE
FRAPPÉ**

**GELATERIA
COLAZIONI
PANINI-TOAST**



VERANDA • DEHOR • SALETTA INTERNA • SALA BILIARDO

Telefono **0143 99002** — e-mail: damario.cabella@gmail.com



**Birre vive
ed artigianali
con passione dal 2008**

**spaccio aperto al pubblico,
possibilità di etichetta personalizzata,
noleggio banchi spillatura per feste private ed eventi.**

**BIRRA PASTURANA S.r.l. — Via Poggio, 4 – 15060 PASTURANA (AL)
tel 320 9310576**

www.birrapasturana.it - info@birrapasturana.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

VINCHIO VAGLIO

CANTINA SOCIALE DI VINCHIO – VAGLIO SERRA e Z.L.
Società Cooperativa Agricola a Responsabilità Limitata (SCARL)
Reg. San Pancrazio, 1 – 14040 VINCHIO (AT)
Tel. 0141/950903 - 0141/950608 - Fax. 0141/950904
e-mail: ordini@vinchio.com — www.vinchio.com

Salame
del Nobile
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

Timorasso d.o.c.
Cantalupo Ligure

Battilana

1850



www.battilana1850.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:
_eziopogglwinery



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



AREA PICNIC • AREA RICREATIVA • BAR

Loc. Brotte, SP 140 Km.11,800 (84,05 km)
15060 Borghetto di Borbera — tel. 331 270 9873

320 8080513

IL MONTEBORE
ROBERTO AGATA

335 8772836

Cooperativa Agricola la Tula

Loc. Berseiga, 1 Grondona -AL

GRONDONA CASEIFICIO LA TULA PIEMONTE



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
Sconti fino al 60%
su tutti i mobili presenti in mostra
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 - 0353.49283



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 Roma, 282 - 15060 Borghetto Borbera (AL)
Via Provinciale, 189 - fraz. Persi, Borghetto Borbera (AL)



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 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.

Barbara Antognini

direzione.turismo@unoenergy.it
Cell. +39 348 0791090

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

LE PORTE DI PIETRA 18/19 maggio 2024
Cantalupo Ligure
PORTE DI PIETRA 2024

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

www.asdpiandelpoggio.it piandelpoggiobikepark
 asdpiandelpoggio

4^o TOUR GASTRONOMICO VALLI BORBERA E SPINTI

con il contributo di:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti

con il patrocinio di:



Aree Protette
Appennino Piemontese



Slow Food®
del Gavi e dell'Ovada



Slow Food®
Slow Food Tortona Aps



Distretto
del Novese

Commercio
Turismo
Arte e Cultura
Enogastronomia
Eccellenza Artigiana
Bel vivere



Vivi Borbera e Spinti.it

TERRE
DERTHONA



Associazione
Albergatori e Ristoratori
Val Borbera e Spinti

www.valborberaespinti.com
info@valborberaespinti.com

