



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

42^o TOUR GASTRONOMICO VALLI BORBERA E SPINTI

2022

PRIMAVERA

AUTUNNO



Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti

...dal 1978!

La promozione del territorio e dei suoi prodotti è uno dei nostri punti cardine; con le ricette locali e i piatti tipici, unitamente ad una cucina di ricerca e rivisitata, cerchiamo di darne risalto con proposte sia tradizionali sia innovative.

Nelle nostre offerte trovano sempre spazio i prodotti locali: pranzi e cene alla carta o con menù fissi, pizze classiche o a tema del territorio, aperitivi, soggiorni e colazioni.

L'ospitalità e la ristorazione delle nostre strutture, unitamente al paesaggio, a tratti selvaggio e da scoprire, vi permetteranno di vivere esperienze che vi invoglieranno a tornare.

Lenogastronomia di un territorio da assaporare; i prati e i boschi da vivere immersi in essi; l'aria da respirare a pieni polmoni; la flora e la fauna da osservare; i crinali da percorrere dal tramonto all'alba perché ogni ora ed ogni stagione offrono panorami unici...

tutto questo per dirvi che le emozioni che proverete saranno uniche, ma non irripetibili, se tornerete a trovarci.

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

Michele Negruzzo
Presidente dell'Associazione



**AZIENDA AGRICOLA
DA PINA**

Via Borghetto, 16 – Molo Borbera (AL)
Tel. 0143 69428 – dapina.molo@libero.it



TOUR GASTRONOMICO 2022

PRIMAVERA

LUN	25	Aprile	DA BRUNO
SAB	7	Maggio	LA MERLINA
DOM	15	Maggio	CACCIATORI
SAB	11	Giugno	BELVEDERE
DOM	12	Giugno	PONTE
DOM	26	Giugno	PARCO MONGIARDINO

AUTUNNO

DOM	11	Settembre	PARCO MONGIARDINO
SAB	24	Settembre	CAPANNE DI COSOLA
SAB-DOM	24-25	Settembre	IL PATIO
SAB	8	Ottobre	LA MERLINA
SAB	8	Ottobre	BELVEDERE
DOM	9	Ottobre	PONTE
DOM	23	Ottobre	CACCIATORI
SAB	29	Ottobre	MORANDO
DOM	6	Novembre	LOCANDA PERTUSO
VEN	11	Novembre	PERNICE ROSSA
SAB	12	Novembre	DA BRUNO
SAB	19	Novembre	DA BRUNO
SAB	19	Novembre	BELVEDERE
DOM	20	Novembre	BELVEDERE
DOM	27	Novembre	BELVEDERE



Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti



Ristoratori Associati

in Tour Gastronomico



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.



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.

LUNEDÌ 25 APRILE - ore 13 IL MENU' DELLE LUMACHE

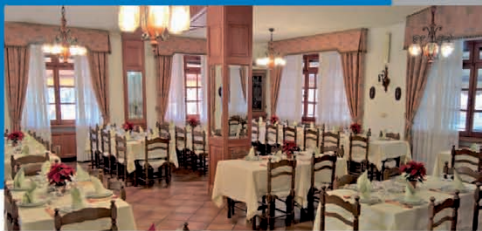
- Antipasti carciofi ripieni
 lumache alla bourguignonne
 carpaccio di manzo con rucola e pecorino
 tortino di Montebore con salsina di cipolla
- Primi spaghetti al ragù di lumache
 crespelle ripiene alla crema di lumaca
- Secondo lumache in umido con la polenta
- Dessert tiramisù al pistacchio
 caffè e digestivo

Vini a scelta tra le offerte della cantina. Tutto compreso: euro 40,00

PRIMAVERA

Telefono e Fax **0143 90060** — Chiuso lunedì e martedì sera

Fraz. San Nazzaro
Albera Ligure



SABATO 12 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: euro 40,00

SABATO 19 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: euro 40,00

e-mail: hotel_ristorante_da_bruno@hotmail.com

AUTUNNO

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.

SABATO 7 MAGGIO - ore 13

Angeli con lo spago

cima gallina

uovo fondente su vellutata di asparagi

Riso acquerello con montebore e gocce di lampone

Lasagna del Borbera

Costine dei nostri maiali al Campari

Cappuccino di fragole al basilico

Montemarzina ubriaca

€40 vini esclusi

PRIMAVERA

Telefono **347 1747634**

Località Cà Bellaria
Dernice



SABATO 8 OTTOBRE - ore 13

Angeli con lo spago

Tiepido di trippa con fagiolane di Figino

Cotechino 33 con albicocche alla senape

Tagliolini ai funghi porcini

Risotto GIAROLO con pasta di salame

Stracotto di coppa al Monleale e polenta ottofile

Cappuccino d'autunno con cachi e castagne

€40 vini esclusi

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

AUTUNNO

ALBERGO RISTORANTE CACCIATORI

Locale rustico, accogliente e familiare. Semplice e solare ben inserito in un caratteristico borgo di montagna offre dall'ampia terrazza un panorama incantevole. Le nostre specialità sono i ravioli alle ortiche, i taglierini al sugo di lepre, lepre in salmì, tiramisù alla frutta.

DOMENICA 15 MAGGIO - ore 13.00

Aperitivo in terrazza

Antipasti Salame Nobile del Giarolo pecorino e fave, carne cruda di fassone alla piemontese, insalata russa, trote in carpione, tortino di carciofi, crespelle di radicchio e caprino con crema al gorgonzola

Primi Risotto asparagi e Montebore,
Ravioli di ortiche con salsa di noci

Secondi Cima alla genovese, capretto al forno
Contorni misti di stagione

Dolci Fragole al Maraschino, semifreddo al croccante, tiramisù alla frutta

Caffè

Vini di nostra selezione compresi € 35

PRIMAVERA

Tel. **0143 999122** – Fax **0143 999144** — Chiuso lunedì

Fraz. Aie di Cosola
Cabella Ligure



DOMENICA 23 OTTOBRE - ore 13.00

Aperitivo in terrazza

Antipasti Salame Nobile del Giarolo e lardo, carne cruda di fassone alla piemontese con tartufo nero, bocconcini di polenta taragna fritti con fonduta e tartufo nero, cardi gratinati in bagna cauda, cotechino e fagiolane della Val Borbera

Primi Risotto ai finferli, taglierini al sugo di lepre

Secondi Filetto ai funghi porcini, lepre in salmì

Dolce Bunet, tiramisù alla nocciola

Caffè

Vini di nostra selezione compresi € 40

AUTUNNO

RISTORANTE BELVEDERE

Fraz. Pessinate
Cantalupo Ligure

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.

SABATO 11 GIUGNO - ore 20.30

lo Stoccafisso, il Baccalà e il Merluzzo

Finto pomodoro ripieno di stoccafisso mantecato e gaspacho

Baccalà in pastella con agliata

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

Gnocchi di patate e stoccafisso con olive e pinoli

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

Crema bruciata ai lamponi con gelato alla vaniglia

38 euro vini, acqua e caffè compresi

PRIMAVERA

Telefono **0143 93138** – Chiuso il lunedì



SABATO 8 OTTOBRE - ore 20.30 **I funghi autunnali**

Carpaccio di manzo e porcini con pesto di rucola
Cappuccino di porcini, spuma di parmigiano, foie gras e uovo alla coque

Gnocchi di patate delle nostre con ragù salsiccia e porcini
Risotto al Barbera e porcini

Guancia di manzo brasata con fondo ai porcini e polenta della nostra

Gelato agli arachidi, fonduta di cioccolato fondente e sbrisolona

42 euro vini, acqua e caffè compresi

DOMENICA 20 e 27 NOVEMBRE - ore 13 **Fiera Nazionale del Tartufo di San Sebastiano Curone**

SABATO 19 NOVEMBRE - ore 20.30

Il Tartufo della Nostra Valle

Tartare di manzo, parmigiano reggiano delle vacche rosse 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

Faraona alla Royale con purè e scaglie di tartufo nero

Gelato alla nocciola, cremoso al cioccolato fondente con salsa di miele agrumi e spezie – *48 euro vini, acqua e caffè compresi*

**SU RICHIESTA SI POSSONO AVERE PIATTI CON IL TARTUFO BIANCO.
IL PREZZO VARIA A SECONDA DELLA STAGIONE.**

AUTUNNO

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 12 GIUGNO - ore 12.45

- Antipasti** Salame Nobile del Giarolo,
lardo e panissa,
pralina di caprino con composta di ciliegia,
fagiolane della Val Borbera,
focaccino di riso e latte,
sfogliatina agli asparagi
- Primi** Lasagnette gratinate alla parmigiana
Gnocchi rosa con fonduta di
Montebore e noci
- Secondo** Spalla di vitello all'erba al Timorasso
con zucchine gratinate e patate al forno
- Dolce** Sfogliatella con gelato fior di latte
e frutti di bosco
- Caffè** *Euro 38,00, vini di nostra selezione*

PRIMAVERA

Telefono 0143 999121 – 347 5120430  

Fraz. Montaldo di Cosola, 5
Cabella Ligure



DOMENICA 9 OTTOBRE - ore 12.45

- Antipasti** Lardo della Val Borbera e gnocco fritto,
salame Nobile del Giarolo,
cotechino con fagiolane della Val Borbera,
farinata di cipolla rossa e rosmarino,
polentina ai formaggi
- Primi** Saccottini gratinati ai funghi porcini
Pisarè e fasó
- Secondi** Brasato al Barbera
Costine di maiale alla birra con
broccoli all'aceto balsamico e patate al forno
- Dolci** Tronchetto di castagne sabbiate al
cioccolato con panna montata
Frittelle di uvetta e mele renette
- Caffè** Euro 40,00, vini di nostra selezione

RISTORANTE PARCO MONGIARDINO

Il ristorante è immerso nel Parco Mongiardino dove nel corso della stagione estiva si svolgono tante attività ed è sede della Borber Art insieme al Palazzo Spinola. Nel Parco è possibile fare delle brevi passeggiate e un percorso a piedi nudi. Per chi desidera è sempre possibile fare un'esperienza di meditazione nella sala del silenzio. La natura ha il potere di curare ed equilibrare in modo spontaneo e armonioso. Essa ci offre cibi vivi e ricchi di energia vitale. I prodotti usati per i nostri piatti sono principalmente di produzione locale e naturali. Non vengono serviti alcolici.

DOMENICA 26 GIUGNO - ore 13

Benvenuto	Succo d'uva Valli Unite
Antipasto	Verdure in pinzimonio con hummus Crespelle di verdure Insalata russa della casa
Primi	Lasagne di verdure con pane Carasau Tagliatelle integrali al pesto di rucola
Secondi	Baccalà alla ligure Finocchi gratinati al forno Sformato di zucchine e ricotta
Dolce	Tiramisù alla frutta Caffè

Euro 32

PRIMAVERA

Info e prenotazioni: 339 5295614 - 377 9538028 - www.parcomongiardino.it

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



DOMENICA 11 SETTEMBRE - ore 13

Benvenuto Succo d'uva Valli Unite

Antipasto Involtini di zucchine e provola dolce
Fagottini filanti con verdure
Sfogliatella ai porri

Primi Vellutata di zucca
Polenta Ligure

Secondi Caponet con salsiccia
Tortino alla zucca
Fagiolane in insalata

Dolce Torta di castagne e cioccolato fondente
Caffè

Euro 32

Aperto solo su prenotazione e per eventi

AUTUNNO

ALBERGO RISTORANTE CAPANNE DI COSOLA

SABATO 24 SETTEMBRE - ore 20.00

Antipasti Prosciutto crudo di Parma
 Salame di Varzi
 Tartine al lardo
 Insalata russa
 Fagottino ai funghi porcini locali
 Rotolino ai porri

Primi Tortelli di patate al Montebore
 Taglierini al sugo di lepre

Secondo Capriolo in umido

 Filetto di maiale con funghi
 e cipolline in agrodolce

Dolce Monte Bianco di castagne

 Caffè

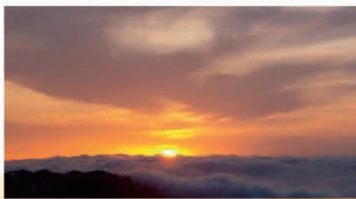
*Euro 35 selezione di vini del territorio
e acqua compresi*

***Pacchetto comprensivo di pernottamento
e prima colazione 70 euro a persona***

AUTUNNO

Fraz. Capanne di Cosola – Cabella Ligure

Fraz. Capanne di Cosola Cabella Ligure



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.

ALBERGO RISTORANTE MORANDO

SABATO 29 OTTOBRE - ore 20.00

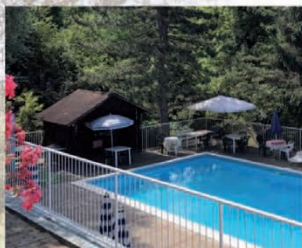
Antipasti	Cappon magro Tartare di vitello Sfoglia al formaggio Torta di cipolle Sformatino di zucca con salsa al Montebore
Primi piatti	Ravioli del plin con il sugo d'arrosto Risotto ai funghi
Secondo piatto:	Fritto misto alla piemontese
Dessert:	Savarin di mele al calvados Caffè

*Euro 35,00 con vini
della Cantina Franco Conterno - Monforte d'Alba*

AUTUNNO

Telefono e fax **0143 98118** — Chiuso lunedì sera e martedì

Fraz. Lago Patrono, 9
Mongiardino Ligure



Eccellenza culinaria, tradizione gastronomica, incontro di sapori sapientemente ottenuti dall'utilizzo di materie prime 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.

e-mail: ristorantemorando@gmail.com

RISTORANTE PIZZERIA LOCANDA PERTUSO



DOMENICA 6 NOVEMBRE ore 13.00

- Antipasti** Zuppetta di fagiolane con calamaretti, funghi e cialdine di pane carasau
Tartare di tonno, frutti rossi e dressing all'ibisco e peperoncino
Rosti di patate quarantina, spada affumicato e robiola alle erbe
- Primi** Risotto alla zucca e porcini con gamberi viola di Santa Margherita e timo
Maltagliati di farina di pane vongole veraci e zuppetta di verdure autunnali
- Secondo** Trancio di baccalà vellutata di ceci e cipolle caramellate
- Dolce** Cremoso alle nocciole, crumble di cioccolato e pere speziate

€ 35,00 compresi vini del territorio

AUTUNNO

Telefono **0143 90247** — Chiuso mercoledì

Fraz. Pertuso
Cantalupo Ligure



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

**Facebook *locandapertuso* INSTAGRAM
*@locandapertuso #locandapertuso***



e-mail: ferra.stefano@libero.it

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 11 NOVEMBRE

ore 20.30

Antipasti Focaccia con cipolle
Insalatina ai sapori autunnali con
primo sale e salame Nobile del Giarolo

Gran bollito misto alla piemontese con le sue salse

Crumble ai frutti rossi con gelato artigianale

Vini bianco e rosato del territorio € 42,00

AUTUNNO

Telefono e fax **0143 680189** — Chiuso domenica sera e lunedì

Fraz. Chiapparolo, 19
Grondona

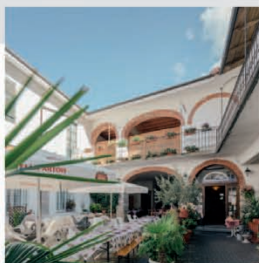


Gradita la prenotazione.

e-mail: lapernicrossa@libero.it — www.lapernicrossaosteria.it

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 alternate a pregevoli lavori in ferro battuto sottolineati dalla splendida fioritura dei balconi.



AUTUNNO

WEEK END 24 - 25 SETTEMBRE

In questi fine settimana, oltre alle pizze presenti in menù, potrete scegliere e gustare una varietà di pizze con prodotti stagionali e tipici del territorio.

Per conoscere il menu della serata vi suggeriamo di contattarci alcuni giorni prima dell'evento.

Telefono **0143 99002 – 333 9973425**

Piazza Vittoria, 27
Cabella Ligure



Dal classico con farina con germe di grano macinato a pietra, all'impasto integrale fino alla nostra specialità con farina di canapa; i nostri impasti risultano leggeri e facilmente digeribili. Offriamo inoltre una varietà di primi e secondi piatti a base di carne o pesce, insalate, contorni e torte salate secondo stagione e i nostri dolci fatti in casa. Ampia selezione di birre alla spina e in bottiglia, vini regionali e nazionali, cocktails per le serate estive con musica dal vivo.

"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

Caffetteria

Tisane

Frappé

Gelateria

Colazioni

Panini - Toast



Veranda - Dehor - Saletta interna - Sala Billardo

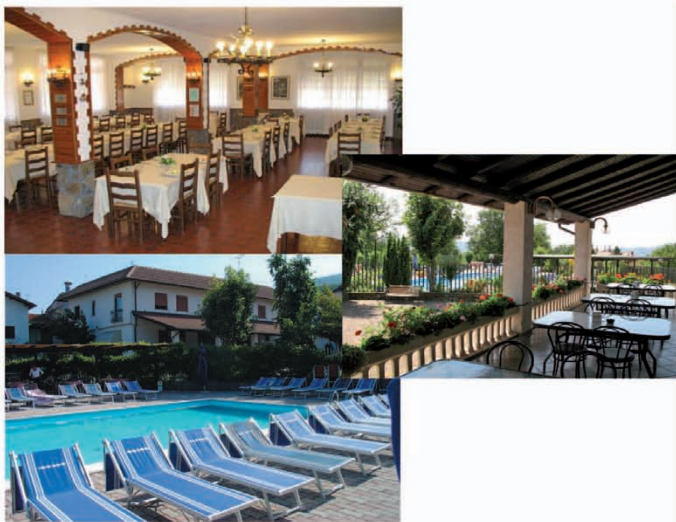
Telefono **0143 99002**

e-mail: damario.cabella@gmail.com

ALBERGO RISTORANTE STEVANO

Fraz. Pallavicino
Cantalupo Ligure

Incastonato tra i monti, a 750 metri di altezza, Stevano rappresenta la storia e la tradizione dell'antico borgo di Pallavicino. Osteria dal 1904, dopo un accurato restauro, è oggi una residenza di charme e un ristorante noto anche come la "Trattoria degli Amici", in omaggio ai suoi clienti. Oltre alla ricchezza del menù, che contiene rivisitazioni di piatti e prodotti tradizionali in chiave contemporanea, e della cantina, a disposizione degli ospiti troverete anche un ampio giardino e la piscina per godere di un vero, completo relax.



Tel. **335 5481630**

e-mail: info@albergostevano.com — www.albergostevano.com

RISTO-PUB RAVIOL PUB

Loc. Mulino Nuovo 7
Borghetto di Borbera

Raviolpub è l'incontro tra il raviolo, tipico piatto della domenica nella tradizione ligure/piemontese, e le persone che frequentano questo pub. È possibile cenare con ravioli e sfiziosità varie accompagnate da ottima birra e, perché no, da un calice di Champagne. Si può gustare un cocktail all'aperto all'ombra dei gazebo e incontrare tanti amici.

RaviolPub: il tuo piatto domenicale tutti i Santi giorni!
Consigliata la prenotazione.



Telefono **334 3474251** — Chiuso lunedì
e-mail: raviolpub@gmail.com — www.raviolpub.it

Via della Libertà, 5 (SP14)
Vignole Borbera

RISTO-BAR RAVIOL BAR

A pochi passi dal casello autostradale di Vignole, all'inizio della Val Borbera, troverete il RaviolBar!

Ad accogliervi a partire dalle 5:30 del mattino uno staff tutto al femminile! Oltre ai rinomati "*Ravioli del Marietto di Gavi*", potrai assaggiare un piatto diverso della tradizione ogni giorno!

Passa a trovarci anche per una golosa colazione o un break con una delle nostre tisane!



Telefono **351 8681840** — Chiuso domenica
e-mail: raviolpub@gmail.com

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!!



Tel. 0143 69582/348 2433435 — miriamsarmoria@me.com

Piazza Alpini, 1
Borghetto Borbera



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.

Dal 1/10 al 31/3 chiuso lunedì e martedì – dal 1/4 al 30/9 chiuso lunedì 



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

i nostri partner
e le eccellenze del territorio

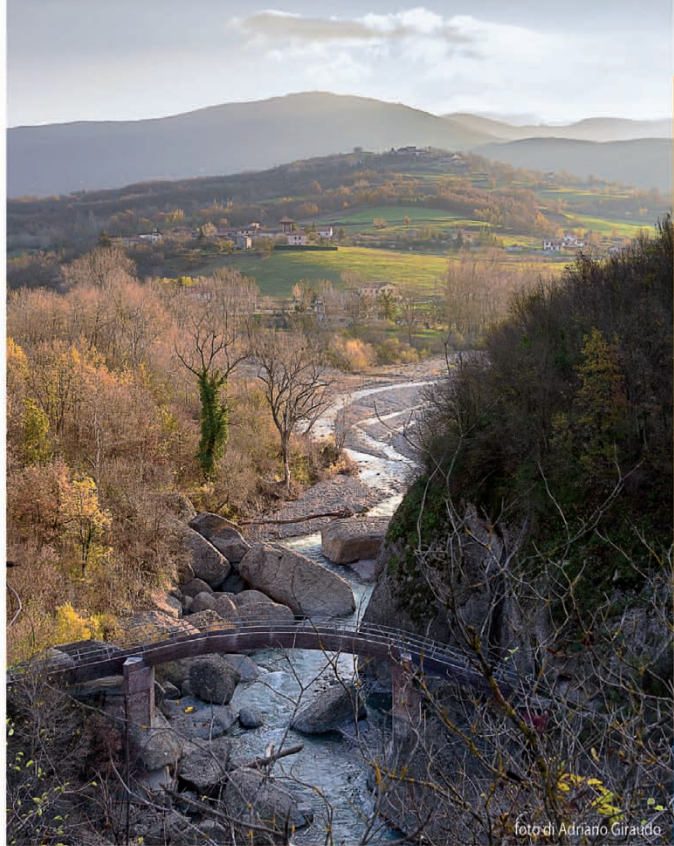


foto di Adriano Girardo



PRONTI PER L'ESTATE?!

BOLLEBLU | www.bolleblu.it
PARCO ACQUATICO | info@bolleblu.it



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



Il Panificio

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



Salame
Nobile
del



Giarolo

www.conorziosalamenobile.it
Instagram - Facebook



Aree Protette
Appennino Piemontese

www.aareepprotetteappenninopiemontese.it



Elisa

PASTICCERIA

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

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



BAR DEL PONTE

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

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

MACELLERIA COMMESTIBILI
BANCHERO

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

PACCO
RISPARMIO

5 kg
10 kg

CARNI NOSTRANE DELLA VAL BORBERA
PRODUZIONE PROPRIA INSACCATI



Battilana
1850

Timorasso d.o.c.
Cantalupo Ligure



www.battilana1850.it

Giò Bar

GELATERIA ARTIGIANALE

APERITIVI - TAVOLA FREDDA - DEHORS

CANTALUPO LIGURE

EZIO
POGGIO



Terre di Libarna
Timorasso

www.eziopoggio.com

FACEBOOK:
Ezio Poggio Timorasso Terre di Libarna

INSTAGRAM:
[_eziopoggiowinery](https://www.instagram.com/_eziopoggiowinery)

CONSORZIO
TUTELA

VINI
COLLI
TOR
TO
NE
SI



CONSORZIO TUTELA
VINI COLLI TORTONESI

Via Isidoro da Tortona, 1
15057 Tortona AL

Tel 392.031662

info@collitortonesi.com
www.collitortonesi.com



AREA ATTREZZATA
BOSCOPIANO

AREA PICNIC • AREA RICREATIVA • BAR

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

sassobraglia



val borbera

azienda agricola
sassobraglia

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

www.sassobraglia.it

CASCINA BARBÀN

Vino / Cibo / Comunità

Azienda Agricola di Maurizio Carucci - Cascina Barbàn

Loc. Cantine di Figino - Albera Ligure (AL) - Val Borbera

tel 347 8364991 — cascinabarban@gmail.com www.cascinabarban.com



Consorzio
**Formaggio
Montebore**



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 - 0383.49283

g! sport

SKECHERS

IGI&CO

**biciclette elettriche
a noleggio**

e.bike
**VAL
BORBERA**

+39 335 6800560



bikevalborbera@gmail.com

Pasticceria dolce e salata
realizzata con materie prime
a km 0 e di alta qualità

di *Serena Venola Piccablotto*

Via Mazzini 30
15060 Vignole Borbera (AL)



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

Macelleria
IL GIGLIO



Via Roma, 162 - **Borghetto Borbera** (AL) - Tel. 333 1571042
Via Provinciale, 73 - fraz. **Persi**, Borghetto Borbera (AL) - Tel. 334 9154211



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

La Bottega del Mobile Rustico



*mobili su misura, serramenti,
portoncini blindati,
scale per interni ed esterni*

Frazione CEGNI, 33 — S. Margherita di Staffora (PV)
tel. e fax 0383 551107 — abit. 0383 551000 — cell. 339 1882149
e-mail: info@falegnameriazanocco.it — www.falegnameriazanocco.it

IL CAMMINO DEI RIBELLI

un cammino sociale in Val Barbera

ILCAMMINODEIRIBELLI.IT

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

PORTE DI PIETRA

LE

GLI ORSI

www.gliorsi.org

REDNECK TRAILS ONLY

PIAN DEL POGGIO

BIKE PARK

WWW.ASDPIANDELPOGGIO.IT

PIANDELPOGGIOBIKEPARK

ASDPIANDELPOGGIO

DH COPPA ITALIA

17-18 SETTEMBRE 2022

42^o TOUR GASTRONOMICO VALLI BORBERA E SPINTI

con il contributo di:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti



con il patrocinio di:



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM NOVI LIGURE



FEDERALBERGHI



TERRE di Fausto Coppi
CONSORZIO TURISTICO



STRADA
del VINO
dei COLLI
TORTONESI

TERRE
DERTHONA

SEGUICI SU
FACEBOOK



Associazione
Albergatori
e Ristoratori
Val Borbera
e Spinti

info@valborberaespinti.com

