

# MENU CUCINA CENTRALE

PIATTI E  
PRODOTTI  
LOCALI,  
CALICI  
E BIRRE

## PIAZZA GANDOLFI

**SABATO 16** | apertura cucine ore 12 con MENU SPECIALE PRANZO

apertura cucine ore 19 con TUTTI I MENU della cucina centrale

**SOLO SABATO SERA:** APERITIVO SOLIDALE (a cura DI CENTRO GLI AQUILONI - ODV)

**DOMENICA 17** | apertura cucine ore 12 chiusura ore 19

a cura di **CFP Centro di Formazione Professionale Cebano Monregalese**

- **RISOTTO CON RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI**
- **PANINO CON LA FRITTATA CEBANA DE.CO.**
- **RASCOTT (RASCHERA DOP FUSA SU CROSTONE DI PANE)**



a cura di **SCI&SNOW CLUB CEVA**

- **RAVIOLO CEBANO AL FUNGO DE.CO.** (PASTIFICIO MICHELIS MONDOVI)
- **RAVIOLO AL "PLIN"** (PASTIFICIO MICHELIS MONDOVI)
- **UOVO AL PADELLINO CON TARTUFO NERO**
- **CONO DI PANE FRITTO SALATO O DOLCE**
- **PIATTO PANE FRITTO CON PROSCIUTTO COTTO, COPPA, SALAME**  
(SALUMIFICIO GONELLA DI CEVA)
- **PIATTO PANE FRITTO CON TUMA DI PECORA** (CASCINA RAFLAZZ DI PAROLDO)  
**E TUMA DI CAPRA** (AZ. AGR. CASCINA SAN GIOVANNI ROASCIO)
- **PIATTO PANE FRITTO DOLCE CON MIELE** (IL MIELE DI TITO - CEVA) **MARMELLATE O  
CREMA ALLA NOCCIOLA DEL TERRITORIO**



a cura della **PRO LOCO CEVA**

- **FUNGHI PORCINI FRITTI**
- **HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON INSALATA, POMODORI, BACON BOVINO E  
SALSE IN PANINO O NEL PIATTO**
- **CHEESEBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON RASCHERA DOP, INSALATA,  
POMODORI E SALSE IN PANINO O NEL PIATTO**
- **CEVABURGHER (PANINO CON HAMBURGER DI FASSONA E FUNGHI FRITTI)**



**PASTICCERIA servizio a cura di AVIS sezione Ceva**

- **SEMIFREDDO AL MIELE** (IL MIELE DI TITO - CEVA) **E CASTAGNE GARESSINE**  
(AZ. AGR. MARCO BOZZOLO - VIOLA) creato da BAR GELATERIA NAZIONALE - CEVA
- **"FUNGO DOLCE CEBANO" (BIGNÈ RIPIENI CON CREMA E CIOCCOLATO)**  
creato da BAR PASTICCERIA BONO - CEVA
- **MONOPORZIONE DOLCE-ROCHER CON NOCCIOLE "TONDA GENTILE" IGP**  
creato da PASTICCERIA DOLCE FORNO - CEVA
- **TORTA DI NOCCIOLE IGP PIEMONTE** creato da AZ. AGR. ROASCIO MARINELLA - CEVA



# ENOTECA

ENOTECA  
PIAZZA  
GANDOLFI

## PIEMONTE

**DOLCETTO D'ALBA DOC 2022**  
PRESIDIO SLOW FOOD DEI TERRAZZAMENTI  
Piemonte - Patrone

**MOSCATO D'ASTI 2022**  
Piemonte - Fratelli Grasso

**NETTA BRUT**  
Piemonte - Anna Maria Abbona

**ROERO ARNEIS 2022**  
Piemonte - Paolo Manzone

**LANGHE NEBBIOLO 2021**  
Piemonte - Cordero Gabriele

**BARBERA D'ALBA 2021**  
Piemonte - Paolo Manzone

**ALTA LANGA 2019**  
Piemonte - Rizzi

## TOSCANA

**CHIANTI CLASSICO 2021**  
Toscana - Rocca delle Macie

**BOLGHERI 2021**  
Toscana - Rocca delle Macie

## TRENTINO

**MERLOT 2020**  
Trentino - Villa Vescovile

**PINOT NERO 2022**  
Trentino - Villa Vescovile

## SARDEGNA

**KARMIS 2022**  
Sardegna - Contini

**CANNONAU 2021**  
Sardegna - Contini

**servizio a cura di AIS Piemonte - delegazione Cuneo**  
in collaborazione con Enoteca Vinimondo di Mondovì



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**  
62° EDIZIONE

# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRIFICIO CARRÙ

**SPLANGA**  
(BIRRA BIONDA)  
**MANICO ROSSO**  
(BIRRA ROSSA/AMBRATA)

---

## BIRRIFICIO SAN BAD Niella Tanaro

**BLONDIE**  
(BIRRA BIONDA)  
**NIGELLA**  
(WEIZEN)



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**  
62° EDIZIONE

# DOLCI

## DEI MAESTRI PASTICCERI CEBANI

### **SEMIFREDDO AL MIELE DI TITO**

(AZIENDA AGRICOLA FLAVIO PETITTI)

### **E CASTAGNE GARESSINE**

(AZIENDA AGRICOLA MARCO BOZZOLO)

a cura del **BAR GELATERIA NAZIONALE**

### **"FUNGO DOLCE CEBANO"** (BIGNÈ RIPIENI CON CREMA E CIOCCOLATO)

a cura della **BAR PASTICCERIA BONO**

### **MONOPORZIONE DOLCE-ROCHER CON NOCCIOLE "TONDA GENTILE" IGP**

a cura della **PASTICCERIA DOLCE FORNO**

### **TORTA DI NOCCIOLE** (IGP PIEMONTE COLTIVATE A CEVA)

a cura di  
**AZIENDA AGRICOLA ROASCIO MARINELLA**

**SERVIZIO DOLCI A CURA DI AVIS**



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**  
62° EDIZIONE

# APERITIVO E AMARO SOLIDALE

**APERITIVO**  
SPUMANTE,  
TONICA,  
VERMOUTH COCCHI  
AROMATIZZATO

**AMARO**  
VERMOUTH COCCHI  
AROMATIZZATO

a cura del Centro Gli Aquiloni • ODV



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**  
62° EDIZIONE

# MENÙ



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**

62° EDIZIONE

## BORGO SOTTANO

**DOMENICA 17** | dalle ore 11 alle ore 17

a cura de **LA CUCINA DELLE ERBE**

- **BATTUTA DI FASSONA CON FUNGHI PORCINI**  
(Macelleria Lombardi Mombasiglio)
- **PEPERONI DI CARMAGNOLA CON BAGNA CAUDA**
- **MINI QUICHE AI FUNGHI, PORRI E PROSCIUTTO**
- **CRÊPES CON FONDUTA E FUNGHI**
- **LASAGNA CLASSICA**
- **ZUPPA CECI DI NUCETTO E FUNGHI**
- **BRASATO AL BAROLO  
CON VERDURE DI STAGIONE** (Macelleria Fratelli Faccia)
- **PESCHE RIPIENE**
- **BONET**

**ANCHE DA ASPORTO!**

# MENÙ



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**

62° EDIZIONE

## BORGO SOTTANO

**DOMENICA 17** | dalle ore 11 alle ore 19

a cura di **PRO LOCO PRIOLA**

**POLENTA SARACENA  
CON LE PATATE DI PRIOLA  
CONDITA CON RAGÙ DI  
SALSICCIA ARTIGIANALE**

**6,00 EURO**

**POLENTA SARACENA  
CON LE PATATE DI PRIOLA  
CONDITA CON SUGO PANNA E PORRI**

**6,00 EURO**

**BICCHIERE DI BARBERA**

**2,00 EURO**

**ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,5 L**

**1,00 EURO**

**ANCHE DA ASPORTO!**



# MENÙ



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**

62° EDIZIONE

## VIA SAULI

**DOMENICA 17** | dalle ore 11 alle ore 15

a cura di **MACELLERIA MAURO CARNI**

**POLENTA SARACENA  
CON SUGO DI PORRI**

---

**POLENTA SARACENA  
CON SUGO DI FUNGHI PORCINI**

---

**BONET DELLA NONNA**

---

**ANCHE DA ASPORTO!**



# MENÙ



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**

62° EDIZIONE

## PIAZZA DELLA LIBERTA'

**DOMENICA 17** | PRANZO dalle ore 12 - CENA dalle ore 19

a cura ell'A.M.A. Brenta Ceva

**POLENTA GIALLA CON FARINA  
DEL MOLINO STENCA**

---

**POLENTA GIALLA CON FARINA  
DEL MOLINO STENCA  
CON SUGO DI FUNGHI**

---

**POLENTA GIALLA CON FARINA  
DEL MOLINO STENCA  
CON GORGONZOLA, RASCHERA,  
STRACCHINO E FONTINA**

---

**FUNGHI FRITTI**

---

**ANCHE DA ASPORTO!**

# MENÙ



MOSTRA  
NAZIONALE  
**DEL FUNGO**

62° EDIZIONE

## PIAZZA CAPPUCCINI

**DOMENICA 17** | dalle ore 10 alle ore 19

**a cura del BAR CAPPUCCINI**

### **CRÊPES CON MIELE E MARMELLATA**

DELL' AZ. AGR. CASCINA RAFLAZZ DI PAROLDO

---

### **PANINI CON SALUMI E FORMAGGI**

SALUMIFICIO GONNELLA - CEVA

FORMAGGI AZ. AGR. CASCINA RAFLAZZ DI PAROLDO

---

**ANCHE DA ASPORTO!**