

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

- **RAVIOLI CEBANO AL FUNGO DE.CO.** (PASTIFICIO MICHELIS MONDOVI)
- **RAVIOLI 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

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

**BIRRIFÍCIO
CARRÙ**

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

**BIRRIFÍCIO
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
PIAZZA
GANDOLFI

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^a EDIZIONE

PIAZZA DELLA LIBERTÀ'

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

a cura dell'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!