
ELENCO RISTORANTI
“ALESSANDRIA È RIPIENA!”
venerdì 2, sabato 3, domenica 4 maggio 2025

Menu' COMPLETO a prezzo fisso: 35 euro

- 1) ANTICO CAPPELVERDE** *via San Pio V, 36*
Tonno di galletto con giardiniera delicata
Agnolotto alessandrino De.CO. con sugo di stufato
Filetto di maiale farcito con salamino di vacca De.Co con millefoglie di patate
Polentina marengina con zabaione leggero e fragole
Acqua, Vino 1 bottiglia ogni 4 persone (un calice a persona)
- 2) ARTERIA** *via Vescovado, 18*
Tonno di coniglio con crudite di stagione
Agnolotti alla Derthona (riduzione d'arrosto)
Brasato al Timorasso con gratin di patate dauphinois
Semifreddo amaretti e Cioccolato
Vino Barbera
- 3) BAR SPORT DI LOBBI** *via Passalacqua, 34 – Lobbi*
Battuta di fassona con pomodorini secchi e acciuga-vitello tonnato
Ravioli allo stufato
Agnolotti radicchio rosso con crema di zola e noci
Salamini di Mandrogne
Bunet
Vino Barbera del Monferrato, La Gilda zero in condotta
- 4) BISTROT CAVOUR** *via Cavour, 32*
Antipasto: Flan di Erbette con Crema al Parmigiano
Primo Piatto: Agnolotti al Sugo di Arrosto
Dolce: Torta di Nocciole Piemontese con Zabaione
Calice di Vino, Acqua e Caffè
- 5) CASA SIGNORELLI** *via dei Martiri, 1*
Entrè con i nostri salati in sfoglia
Tartarina di salmone al profumo di lime e menta
Agnolotto del Plin ai due arrosti
Roast Beef all'inglese con patate al forno
Acqua, calice di Barbera d'Asti - Lavignone
Caffè con petit mignon alla chantilly
-

- 6) FAVORITE!** *via Inviziati, 18*
"agnolotto: il piatto che ti fa sentire a casa"
antipasto a scelta tra: - uovo al cirighet - crocchette al tartufo
agnolotti di brasato al nebbiolo
secondo a scelta tra: - costine di agnello e ceci - croissant salata con arrosto della vena e bagnetto verde
dolce a scelta dalla carta dei dessert
un calice di vino
- 7) MARCONI BISTROT** *piazza Marconi, 39*
Coppa dei carpioni, filetto di maiale panato, polpette tradizionali piemontesi, zucchine primaverili in gel di carpione leggero al moscato d'Asti, serviti in coppa
o Flan di papavero, fonduta al Montebore nocciole tostate
Agnolotti di stufato, sugo di stufato al Barbera d'Alba
o Ravioli alla borragine, patate e ricotta con ragù alla finanziaria piemontese, aria di datterino giallo
Cappello del prete di fassona piemontese a bassa temperatura, fondo al vino rosso, puree alla francese
Semifreddo allo zabaione, cialda di cioccolato, crumble alla nocciola
Vino rosso: Barbera superiore del Monferrato di Asti o Alba produttori di Govone
Vino bianco: Timorasso "Derthona"
- 8) MELCHIONNI CAFÈ** *via Chenna, 18*
Baccalà mantecato con chip di polenta fritta e cipolle in saor
Plin ripieni di faraona e cavolo nero con fonduta di Montebore e nocciole tostate
Salamino del mandrogno al Barbera con purea di sedano rapa e flocchi di sale Malidon affumicati
Pera glassata al vino rosso con gelato alla crema e foglie di cioccolato
Vino da Sete Rosso Tenuta "Il Nespolo" (1 bottiglia ogni 4), Acqua
- 9) ORTOZERO CAFE'** *piazza Santa Maria di Castello, 6*
peperoni in bagna caoda e antipasto alla piemontese
ravioli al brasato con sugo d'arrosto
brasato con polenta
torta di nocciole
un bicchiere di vino rosso, acqua, coperto e caffè'
- 10) OSTERIA DELLA LUNA IN BRODO** *via Legnano, 12*
Carne cruda con scaglie di parmigiano, Vitello tonnato classico, Insalata Russa
Agnolotti alla monferrina con sugo di stufato
Rollata di coniglio disossato e farcita con patate al rosmarino
Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato
Caffè, Acqua Minerale, Barbera del territorio (1 bottiglia ogni 4 persone) Azienda Vinchio&Vaglio

11) OSTERIA DEL VINACCIOLO*via Piacenza, 44**Tris di antipasti del territorio**Agnolotti allo stufato di fassona o Risotto alla toma vaccina e granella di nocciole**Salamini di Vacca del mandrogno alla piastra o Battuta di fassona alla Piemontese**Torta di nocciole o Bunet**Coperto, Acqua, Vino (1 bottiglia/coppia) e caffè**(menù applicato all'intero tavolo)***12) OSTERIA GALLO D'ORO***via Chenna, 44**Tris di Antipasti con vitello tonnato e la sua salsa, insalata russa con verdure in carpione e battuta al coltello di manzo**Agnolotti con sugo di stufato alessandrino**Salamino di Mandrogne con spinaci stufati**Bonet**1 bottiglia di vino ogni 4 persone (o un calice se coppia)***13) RATAFIÀ***via Lodi, 19**Savarin di bagna cauda con peperoni arrostiti, giardiniera fatta in casa, cipolla al sale ripiena, budino di pecorino e pera glassata al Barbera**Tris di Agnolotti: agnolotti al sugo di brasato, agnolottini di magro al burro agrumato e maggiorana, ravioli di asparagi alla carbonara**Arrosto di magatello di vitello al punto rosa con taccole saltate e anacardi al curry**Antico bônnet alle nocciole**Acqua, vino della casa e Ratafià***14) RAVIOL HOUSE***Galleria Guerci**Tagliere di salumi in centro tavola e frisceu**Asparagino con fonduta di raschera e nocciole tostate a finire**Raviolo classico al "tuccu del Marietto"**Vitello Tonnato**Tiramisù al cioccolato**Acqua e vino ogni 4 persone***15) RISTORANTE AI 2 STORTI***via Milano, 73**Antipasto Misto: Lingua di Manzo con Bagnet Verd, Salame Crudo di Cabella, Burratina**Affumicata, Peperone al Forno con Bagna Caoda e Insalata Russa**Agnolotti con Sugo di Stufato / Mezzelune di Borrachine Burro e Salvia**Brasato di Manzo al Barbera con Patate al Forno**Bùnnet**un calice di vino a testa, una bottiglia ogni 4 paganti, acqua e coperto inclusi***16) RISTORANTE DE PALMA***via Savona, 10**Antica Tartrà delle langhe con fonduta di parmigiano e briciole di pane**Agnolotti a scelta tra: Sugo di arrosto, burro e salvia, nel vino rosso o fritti**Brasato al Barbera e cime di rapa**Bunet della tradizione**Calice di vino (azienda agricola Facchino di Rocca Grimalda)*

17) RISTORANTE DELL'OLMO*strada Acqui, 148 – Cabanette*

*Tris di antipasti tipici: Insalata russa, vitel tonn , peperone grigliato con bagnetto verde
Agnolotti al sugo di stufato
Salamini del Mandrogne alla griglia con patate al rosmarino
Bounet tradizionale piemontese
Caff  1/4 di vino rosso a persona*

18) RISTORANTE L'ARCIMBOLDO*via Legnano, 2*

*Fan di zucchine con fonduta di parmigiano reggiano
Agnolotti del Plin al burro d'alpeggio o al vino
Arrosto di vitello fornito dalla macelleria di Angelo Balza con purea di patate
Crem caramel
Acqua, caff  e 1 Bottiglia di Vino ogni proposto dal ristorante 4 persone*

19) RISTORANTE LA PROSCIUTTERIA*via Piacenza, 48*

*Tonno di coniglio, frittata di erbe aromatiche, raviolini fritti
Agnolotti al brasato del basso Monferrato con Rag  di salsiccia di Bra o Agnolotti di magro
al burro e salvia
Coscetta di Coniglio arrosto con carciofi e patate o Misto di formaggi della zona
Torta alla nocciola tonda gentile IGP Piemonte con crema al latte
Acqua e Vino (1 Bottiglia ogni 4 persone)*

20) RISTORANTE NAPOLEON*via Urbano Rattazzi, 11*

*composizione di asparagi, gelato al parmigiano 24 mesi e tuorlo d'uovo marmorizzato
agnolotti al rag  di brasato al Barbera
arrosto di coscia d'agnello al mirto, pak-chioi, crema di patate all'origano
il nostro classico bunet, ricetta di nonna Antonietta
Un bicchiere di vino a testa o una bottiglia di vino ogni 4 persone*

21) RISTORANTE SPINACORONA*via Gioachino Rossini, 43*

*Sfoglia, scarola alla napoletana e fonduta
Agnolotti al brasato
Punta di vitello al forno con patate
Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato
Acqua, Caff , 1 bottiglia di Vino Rosso ogni 4 persone*

22) ANTICA CASA RAVA*Largo Catania 12*

*Insalata Russa
Gli Agnoletti
Brasato veggy con patate al forno
Veg Bonet
1 calice di barbera dei colli tortonesi 1 acqua e coperto*

Menu' aperitivo o con un solo piatto:

23) ANDANDO E STANDO

via Bissati, 14

L'assaggio dell'agnolotto col calice di vino

Euro 10

24) BAR GIPSY'S

via Galvani, 12

Calice di Barbera della Cantina dei Barsan e agnolotto della cascina S.Pietro di Cantalupo

Costo 10 euro

25) CAFFETTERIA PASTICCERIA I ROSSINI

via Milano, 60

La nostra insalata russa km 0

Torta pasqualina della casa

Agnolotti al sugo di stufato

A scelta torta di mele o crostata

Un calice di buon vino

Acqua e caffè

€ 20

26) CHIVITOS.UY

piazza della Libertà

"L'agnolotto incontra lo street food"

Cestello di agnolotti fritti con salsa di pomodori secchi e formaggio cremoso,

accompagnato da sangria artigianale rossa, bianca o rosè

Costo 10 euro

27) ENOTECA MEZZOLITRO

corso Monferrato, 49

Aperitivo San Giorgio

Calice di vino e Agnolotto versione "Lo metto dove nessuno ve lo ha mai messo"

Euro 10

28) ENOTECA RETROGUSTO

via Santa Maria di Castello, 7

Tris di antipasti Piemonte

Agnolotti fritti

Misto di formaggi e composte

Torta di nocciole

Acqua e caffè (vino a parte)

Euro 30

29) FANCIOT

via Ferrara, 2

Piatto dedicato all'agnolotto days

30) GRETA'S CAFÈ

via Mazzini, 47/49

Piatto dedicato all'agnolotto day

- 31) HOP MANGIARE DI BIRRA** *via Arnaldo da Brescia, 2*
L'assaggio dell'agnolotto col calice di vino
Euro 10
- 32) IL MOSCARDO** *via Volturno, 20*
Agnolotto di stufato bio
con abbinato un calice di Barbera del Monferrato (Cascina Buonaria Masio)
- 33) IL PALADINO** *via Lombroso / via Wagner, 17*
Piatto dedicato all'agnolotto day
- 34) IL PORFIDO** *via Parma, 4*
Piatto dedicato all'agnolotto day
- 35) L'ANTICA CAFFETTERIA (CAFFÈ DELLA SINA)** *Via Milano, 4*
Tagliere e assaggio agnolotti con calice vino
Costo 15 euro
- 36) LE PETIT CAFÈ** *via dei Martiri, 23*
Piatto dedicato all'agnolotto day
- 37) RISTORANTE DADIEGO** *Galleria Guerci*
Fuori Menù d'eccezione: Agnolotto con pesce azzurro, grana di pane aromatizzato alle
erbe nocciole tonde e Toma piemontese
euro 15
- 38) RISTORANTE IL VIOLETTA** *via Cremona, 1*
Piatto dedicato all'agnolotto day