



Città di Alessandria

ALESSANDRIA È RIPIENA!

TRENTOTTO MENÙ DEGUSTAZIONE
DEDICATI AD AGNOLOTTO E RAVIOLO

Venerdì 2, sabato 3, domenica 4 maggio 2025



Inquadra
il qr code
per l'elenco
dei ristoranti

Venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 maggio, Alessandria si appresta a celebrare una tre giorni interamente dedicata alla pasta ripiena e alla sua tradizione, un vero e proprio tour gastronomico itinerante che si declinerà tra decine di menù proposti da bar e ristoranti e che avrà al centro il raviolo e l'agnolotto. "Un'iniziativa che troverà in prima fila i ristoranti della nostra città e un cibo tipico ed iconico che rappresenta un'eccellenza senza tempo - spiega il vicesindaco Giovanni Barosini - Chi passerà tra le strade di Alessandria in questa tre giorni potrà scegliere tra menù appositamente studiati da ristoranti e bar per esaltare l'agnolotto, il raviolo e la pasta ripiena. Sarà un'occasione di scoperta culinaria ma anche di riscoperta del territorio". Qui sotto potrete trovare l'elenco di ristoranti bar che hanno aderito all'iniziativa e che, per l'occasione, studieranno menù specifici per esaltare il raviolo, l'agnolotto e la pasta ripiena in ogni e con ogni condimento.

MENÙ 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 zabaglione 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 pomodori 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
• Flan di Erbetto con Crema al Parmigiano
• Agnolotti al Sugo di Arrosto
• Torta di Nocciole Piemontese con Zabaglione
• Calice di Vino, Acqua e Caffè
- **5. CASA SIGNORELLI**
Via dei Martiri, 1
• Entré 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 Inviati, 18
• "Agnolotto: il piatto che ti fa sentire a casa"
• Antipasto a scelta tra: uovo al cinghiale - crocchette al tartufo
• Agnolotti di brasato al nebbio
• 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 carponi, 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 zabaglione, 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 frita 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 fiocchi di sale Maldon affumicati
• Pera glassata al vino rosso con gelato alla crema e foglie di cioccolato
• Vino da Sete Rosso Tenuta "Il Nespole" (1 bottiglia ogni 4), Acqua
- **9. 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 dissossato 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
- **10. OSTERIA DEL VINACCIOLLO**
Via Piacenza, 44
• Carne di coniglio 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)
- **11. 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)
- **12. 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 bonet alle nocciole
• Acqua, vino della casa e Ratafià
- **13. RAVIOLO HOUSE**
Galleria Guerci
• Tagliere di salumi in centro tavola e frische
• 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

- **14. RISTORANTE AI 2 STORTI**
Via Milano, 73
• Antipasto Misto: lingua di manzo con bagnetto verd, salame crudo di Cabella, burratina affumicata, peperone al forno con bagna caoda e insalata russa
• Agnolotti con sugo di stufato / Mezzelune di borragine burro e salvia
• Brasato di manzo al Barbera con patate al forno
• Bunet
• un calice di vino a testa, una bottiglia ogni 4 paganti, acqua e coperto inclusi
- **15. RISTORANTE DE PALMA**
Via Savona, 10
• Antica Tartà 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)
- **16. RISTORANTE DELL'OLMO**
Strada Acqui, 148 - Cabanette
• Tris di antipasti tipici: Insalata russa, vitello tonnè, peperone grigliato con bagnetto verde
• Agnolotti al sugo di stufato
• Salamini del Mandrogne alla griglia con patate al rosmarino
• Bonnet tradizionale piemontese
• Caffè 1/4 di vino rosso a persona
- **17. RISTORANTE L'ARCIBOLDI**
Via Legnano, 2
• Flan 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, caffè e 1 Bottiglia di Vino ogni proposto dal ristorante 4 persone
- **18. RISTORANTE LA PROSCIUTTERIA**
Via Piacenza, 48
• Tonno di coniglio, frittata di erbe aromatiche, raviolini fritti
• Agnolotti al brasato del basso Monferrato con Ragù 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)
- **19. RISTORANTE NAPOLEON**
Via Urbano Rattazzi, 11
• Composizione di asparagi, gelato al parmigiano 24 mesi e tuorlo d'uovo marmorizzato
• Agnolotti al ragù 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
- **20. 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, Caffè, 1 bottiglia di Vino Rosso ogni 4 persone
- **21. ANTICA CASA RAVA**
Largo Catania 12
• Insalata Russa
• Gli Agnolotti
• Brasato veggy con patate al forno
• eg Bonet
• 1 calice di barbera dei colli toronesi 1 acqua e coperto
- **22. ORTOZERO CAFÈ**
Piazza Santa Maria di Castello
• 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

MENÙ APERITIVO O CON UN SOLO PIATTO

- **23. ANDANDO E STANDO**
via Bissati, 14
• L'assaggio dell'agnolotto col calice di vino Euro 10,00
- **24. BAR GIPSY'S**
via Galvani, 12
• Calice di Barbera della Cantina dei Barsan e agnolotto della cascina S. Pietro di Cantalupo Euro 10,00
- **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 Euro 20,00
- **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 Euro 10,00
- **27. ENOTECA MEZZOLITRO**
Corso Monferrato, 49
• Calice di vino e Agnolotto versione "Lo metto dove nessuno ve lo ha mai messo"
- **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 30,00
- **29. FANCIOIT**
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 10,00
- **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 Euro 15,00
- **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 15,00
- **38. RISTORANTE IL VICOLETTO**
Via Cremona, 1
• Piatto dedicato all'agnolotto day

