

IL TERRITORIO IN TAVOLA MENU

VENERDÌ 2 OTTOBRE 2026 ORE 20:00

Cena a base di prodotti tipici e D.E.CO.

A cura degli Chef Roberto Ponzo, Gianluca Sibilla e della Confraria d'la Tripa e d'la Rustia.

Rotolo di Castagne con Seirass e Presciutto di Roccaforte

Salame cotto alle Castagne

Lardo, Castagne e Miele

Erbera con Bòdi, Pransëmmol e Castagne

Flan di Porri con Bagna Cauda

Ravioli Mirogliesi Ris e Coj saltati con Ragù e Rosmarino

Gnocchetti di Castagne al Raschera

Tripe 'n umid cun Castagne

Matamà al Nebbiolo con macedonia di Verdure

Budino di Panna con Castagne

Torta di Nocciole

Torta di Ramassin De.Co.

Caffè

VINI

Barbera d'Alba D.O.C. Due Ciance Azienda Agricola Roagna Igino

Merenda Sinoira Langhe Nebbiolo D.O.C. Merenda Sinoira Azienda Agricola Roagna Igino

Langhe Favorita D.O.C. Carlotta Azienda Agricola Roagna Igino

Moscato d'Asti D.O.C.G. Cantina del Nebbiolo Vezza D'Alba

COSTO 45,00 EURO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO LUNEDÌ 28/09



**SAGRA DELLA
CASTAGNA**
FRABOSA SOTTANA CN

