

**Come raggiungere il Comune di Ceranesi
e le sue frazioni**

Si consiglia l'uscita al casello di
Genova Bolzaneto
dell'autostrada A7 (Genova - Milano)



nel Comune di
Ceranesi

**SERATE
GASTRONOMICHE
2017**

**Profumi e Sapori delle
Alte Terre del Polcevera**



LA LOCANDA DEI CACCIATORI

Via Monte Comego, 2A
San Martino di Paravanico - Ceranesi
Tel. 010 791391

Tutto funghi

Flute di benvenuto
Frisceu e panisette
Bastoncini al prosciutto
e funghi
Crostini ai pinoli e mortadella
Torta di funghi
Formaggio francese in crosta
Funghi in carpaccio

**Venerdì
6 ottobre
€ 30,00**

Tutto selvaggina

Flute di benvenuto
Frisceu e panisette
Salumi di selvaggina
Lardo di Norcia con miele e noci
Tortino di cipolle
Insalata russa
Tortino di carciofi

**Sabato
4 novembre
€ 30,00**

Ravioli farciti ai funghi
con crema alla boscaiola fatti in casa
Lasagne con sugo di funghi rosso
Sorbetto al limone
Straccetti di vitello con funghi
Funghi impanati e fritti
Cappelle di fungo con patate
Vini a scelta
Dolcetto d'Alba - Barbera d'Asti
Bonarda Oltrepo' Pavese
Tortina Paradiso farcita
accompagnata con Moscato d'Asti
Acqua - Caffè

Ravioli di cinghiale
con sugo di cinghiale
Taglierini al sugo di lepore
Sorbetto al limone
Brasato di cinghiale
con patate al forno
Capriolo in salmi con carciofi
alla parmigiana
Vini
Nebbiolo - Barbera d'Asti
Torta di noci con glassa al cioccolato
Vin Santo
Acqua - Caffè

OSTERIA PARODI di Parodi Fausto

Via Gaiazza, 150 A - Ceranesi
Tel. 010 780622

Serata "funghi"

Antipasti caldi e freddi della casa
Triangoli di funghi porcini in salsa di noci
Taglierini verdi all'ortica con ragù d'anatra
Tagliata di scamone con funghi
Tortino di funghi e patate con vellutata di zafferano
Bavarese al mandarino
Torta della nonna
Caffè - Amaro - Vino - Acqua

**Sabato
7 ottobre
Adulti € 35,00
Bambini sotto i 10 anni € 20,00**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Serata "pesce"

Zuppetta di molluschi caldi
Carpaccio di pollo con insalata di arance e finocchi
Ravioli di pesce tricolori con ragù di cozze
Risotto al nero di seppia
Millefoglie di branzino con vellutata di pomodoro
Frittura mista di pesce
Panna cotta o Cheesecake ai frutti di bosco
Caffè - Amaro - Vino bianco della casa - Acqua

**Sabato
11 novembre
€ 40,00**

**Calendario
SERATE GASTRONOMICHE
CERANESI 2017**

Venerdì 6 ottobre - Ristorante "LA LOCANDA DEI CACCIATORI"
Sabato 7 ottobre - Osteria "PARODI" di Parodi Fausto
Giovedì 12 ottobre - Pizzeria "LA ROSA DEL MUIUN"
Venerdì 13 ottobre - Ristorante "PINO"
Sabato 14 ottobre - Ristorante "BERTIN"
Giovedì 19 ottobre - Trattoria "GIOSEPPINA DA TUGNI"
Venerdì 20 ottobre - Ristorante "DA LUIGINA"
Sabato 21 ottobre - Hostaria "EMILIA"
Giovedì 26 ottobre - Osteria "SAPORI DELLA SARDEGNA"
Venerdì 27 ottobre - Trattoria "LA CHELINA"
Sabato 28 ottobre - Azienda Agrituristiche "VILLA LEVATA"
Sabato 4 novembre - Ristorante "LA LOCANDA DEI CACCIATORI"
Giovedì 9 novembre - "Pizzeria della LOCANDA"
Venerdì 10 novembre - Ristorante "BERTIN"
Sabato 11 novembre - Osteria "PARODI" di Parodi Fausto
Giovedì 16 novembre - Pizzeria "LA ROSA DEL MUIUN"
Venerdì 17 novembre - Hostaria "EMILIA"
Sabato 18 novembre - Trattoria "LA CHELINA"
Giovedì 23 novembre - Osteria "SAPORI DELLA SARDEGNA"
Venerdì 24 novembre - Azienda Agrituristiche "VILLA LEVATA"
Sabato 25 novembre - Ristorante "PINO"
Giovedì 30 novembre - Trattoria "GIOSEPPINA DA TUGNI"
Venerdì 1 dicembre - Ristorante "DA LUIGINA"
Giovedì 7 dicembre - "Pizzeria della LOCANDA"

Pizzeria "La Rosa Del Muiun"

Via Gaiazza, 137A - Ceranesi (Ge)
Tel. 010 7210717 - 338 3652222

Antipasto

Sgabei con formaggi e salumi

Giro pizza

Muiun:

Impasto nero (carbone vegetale)

Pomodoro San Marzano dop

Mozzarella di bufala

Olio al tartufo bianco

Lardo di Colonnata

Km zero:

Impasto 9 cereali

Crescenza e pesto "fatti in casa"

Estate:

Impasto bianco

Mozzarella, stracchino

Prosciutto crudo di Parma

Pomodorini freschi, rucola, grana a scaglie

Birra o bibita - Acqua

Dolce a scelta fra quelli della casa

Caffè - Amaro

**Giovedì 12 ottobre
Giovedì 16 novembre
€ 25,00**

Si ricorda che le farine da noi usate sono tutte del tipo 1 forte macinate a pietra del Mulino Bongiovanni.

Pizzeria della Locanda

Via Monte Comego, 2A
San Martino di Paravanico - Ceranesi
Tel. 010 791391 - 346 8685829

Salumi di nostra produzione

Formaggi delle Capanne

Capretto nostrano al forno con carciofi

Farinata:

Classica - Rossetti - Gorgonzola

Crostata ai frutti di bosco

Crostata marmellata di castagne

Vino novello

Acqua - Caffè

**Giovedì
9 novembre
€ 20,00**

Salumi di nostra produzione

Porchetta nostrana con patate al forno

Giro di pizza con salumi di selvaggina

Tiramisù della casa

Birra "Ichnusa" cruda

Acqua - Caffè

**Giovedì
7 dicembre
€ 18,00**

Osteria SAPORI DI SARDEGNA

Via Scarpino, 15A - Ceranesi (Ge)
Tel. 010 718024 - 347 2794386

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi

Verdure ripiene alla Sassarese

Primi piatti

Malloreddus alla Campidanese

Culurgiones

Secondi piatti

Maialetto alla brace

Stufato di manzo al Cannonau

Dessert

Seadas

Acqua - Vino - Caffè - Mirto e Filu Ferru

**Giovedì 26 ottobre
Giovedì 23 novembre
€ 35,00**

È gradita la prenotazione

RISTORANTE PINO

Via Pragle Grandi, 6 - Loc. Praglia - Ceranesi

Tel. 349 3013898

Flutes di benvenuto con cuculli

Sformatino al forno con funghi porcini

Sedano rapa in salsa tartufata

Carpaccio di vitello ai funghi

Ripieni di verdura e carne alla genovese

Fettuccine al sugo di funghi bianco

Ravioli di nocciola in salsa di pinoli e nocciole

Sorbetto al limone

Funghi fritti

Arrosti farciti con funghi al forno

Dolci della casa

Caffè - Bevande - Digestivi

Flutes di benvenuto con cuculli

Lardo con noci

Tomini al verde

Vitello tonnato

Cannellini all'uccelletto

Fettuccine al grano saraceno con porri e raschera

Ravioli di carne con sugo di lepre o al tocco

Sorbetto al limone

Fritto misto all'italiana

Bocconcini di lepre

Arrosti di cinghiale con contorno

Dolci della casa

Caffè - Bevande - Digestivi

Venerdì
13 ottobre
€ 30,00

Sabato
25 novembre
€ 30,00

Trattoria Gioseppina da Tugni

Via Gaiazza, 108 - Ceranesi (Ge)

Tel. 010 8622968 - Cell. 338 1831081

Menù "Stoccafisso"

Stoccafisso con panisette e cipollina fresca

Stoccafisso Brandacujun

Insalata di stoccafisso alla mediterranea

Corzetti della Valpolcevera alla crema di stoccafisso

Stoccafisso in umido con patate e olive taggiasche

Tris di dolci

Nostrallino della Valpolcevera "Tenuta La Crocetta"

Acqua - Caffè - Digestivo

Giovedì
19 ottobre
€ 32,00

È gradita la prenotazione

Menù "Sapori del Bosco"

Tartare di fassone ai funghi porcini

Lardo di Colonnata con castagne e miele

Selezione di formaggi "Azienda agricola Pilan"

con marmellata ai frutti di bosco

Taglierini al sugo di lepre

Risotto ai funghi porcini

Cervo in salmi

Fritto misto di verdure e funghi porcini

Bis di dolci della casa

Dolcetto "Dogliani" o Bonarda frizzante

Acqua - Caffè - Digestivo

Giovedì
30 novembre
€ 35,00

È gradita la prenotazione

RISTORANTE "DA LUIGINA"

Via N.S.dell'Orto, 3 - Loc. Gaiazza - Ceranesi

Tel. 010 780468 - 347 3860652

Serata "Stoccafisso e baccalà"

Flute con focaccia di patate e stuzzichini della casa

Frittelle di baccalà

Cannelloni di baccalà alla vicentina con fonduta

Ravioli di stoccafisso al pesto

Sorbetto

Stoccafisso in umido con polenta

Insalata di frutta con gelato

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Venerdì
20 ottobre
€ 32,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Serata "Asino"

Flute con focaccia di patate

Panissa e frittelle

Ravioli d'asino bianchi e verdi con sugo d'asino

Taglierini allo zafferano con sugo d'asino

Sorbetto

Stufato d'asino con patate

Ananas e dolce della casa

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Venerdì
1 dicembre
€ 32,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

RISTORANTE BERTIN

Piazza Lencisa, 21A - Loc. Lencisa - Ceranesi

Tel. 010 718040

Flute di benvenuto con cuculli

Tartare di fassona

Insalata russa

Vitello tonnato

Bignè con crema di funghi

Torta di verdure

Fagioli in umido con salsiccia

Lasagne al pesto

Tagliatelle ai funghi porcini

Sorbetto

Bocconcini di vitello con funghi

Cima con zucchine fritte

Torta crema e cioccolato

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Sabato
14 ottobre
€ 30,00

Flute di benvenuto con cuculli

Assortimento di salumi

Insalata russa

Vitello tonnato

Lardo con castagne e miele

Torta di porro

Involtino di melanzana al Castelmagno

Ravioli al sugo di carne

Tagliatelle in salsa di ortica

Sorbetto

Arrosti di vitello al forno con patate

Degustazione di formaggi

Millesfoglie alla crema Chantilly

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Venerdì
10 novembre
€ 30,00

AGRITURISMO "VILLA LEVATA"

Via N.S.dell'Orto, 70 - Ceranesi
Tel. 340 7348171 - 010 784184

Serata "Autunnale"

Aperitivo alcolico/analcolico con frixeu
Antipasto misto "autunnale"
Trofie di castagne con salsa di stracchino
Taglierini zucca e pancetta
Involtini di verza
Spiedini autunnali con patate
Dolce della casa con moscato/spumante
Acqua - Vino sfuso - Caffè - Digestivo

Sabato 28 ottobre **Adulti € 28,00**
Bambini da 4 a 11 anni € 15,00

SU PRENOTAZIONE

Serata "Senza Glutine"

Aperitivo alcolico/analcolico con frixeu
Antipasto misto della casa
Zuppa di ceci
Timballo di polenta
Arrosto di manzo al forno con patate
Dolce della casa con moscato/spumante
Acqua - Vino sfuso - Caffè - Digestivo

Venerdì 24 novembre **Adulti € 28,00**
Bambini da 4 a 11 anni € 15,00

SU PRENOTAZIONE

HOSTARIA EMILIA

Piazza Beato Pareto, 10A - Ceranesi (Geo)
Tel. 010 710640 - info@hostariaemilia.it

Serata dell' Emilia

Sformatino di funghi con fonduta al raschera
Carpaccio di fassone con pinoli e scaglie di grana
Lingua bollita con salsa verde
Triangoli ripieni di porcini con crema di pinoli
Taglierini verdi con sugo di lepore
Brasato al Barbera con purea di patate
Funghi impanati e fritti
Dessert della casa
Vini - Bevande - Caffè

Sabato 21 ottobre
€ 30,00

Serata dello stoccafisso

Cuculli di baccalà
Carpaccio di baccalà al limone
Ravioli ripieni di stoccafisso alla ligure
Stoccafisso bollito con fagiolane e salsa verde
Stoccafisso accomodato con olive e patate
Dessert della casa
Vini - Bevande - Caffè

Venerdì 17 novembre
€ 35,00

TRATTORIA "LA CHELINA"

Loc. Piani di Praglia - Ceranesi (Ge)
Tel. 010 721426

Crostone caldo con lardo e miele
accompagnato da formaggi e marmellate
Polenta con gulash e insalata di peperoni grigliati
Strudel di mele con gelato
Vino "Teroldego"
Amaro alle erbe

Venerdì 27 ottobre
€ 22,00

Taglierini paglia e fieno ai funghi porcini
Grigliata di carne mista
salsiccia - coppa di maiale - pollo - ossette di
vitello - costine di maiale
Spiedini di tomino e verdure grigliate
Torta pere e cioccolato
Barbera del Monferrato

Sabato 18 novembre
€ 28,00

