



nel Comune di
Ceranesi

SERATE GASTRONOMICHE 2019

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



Come raggiungere il Comune di Ceranesi e le sue frazioni

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



Calendario SERATE GASTRONOMICHE CERANESI 2019

Venerdì 4 ottobre - Pizzeria "LA ROSA DEL MUIUN"

Sabato 5 ottobre - Ristorante "BERTIN"

Giovedì 10 ottobre - Trattoria "GIOSEPPINA DA TUGNI"

Venerdì 11 ottobre - Ristorante "LOCANDA DEI CACCIATORI"

Sabato 12 ottobre - Osteria "PARODI" di Parodi Fausto

Venerdì 18 ottobre - Ristorante "DA LUIGINA"

Sabato 19 ottobre - Hostaria "EMILIA"

Giovedì 24 ottobre - "Pizzeria della LOCANDA"

Venerdì 25 ottobre - Ristorante "TUCCI"

Sabato 26 ottobre - Ristorante "PINO"

Venerdì 8 novembre - Pizzeria "LA ROSA DEL MUIUN"

Sabato 9 novembre - Ristorante "DA O STRIXEU"

Giovedì 14 novembre - Trattoria "GIOSEPPINA DA TUGNI"

Venerdì 15 novembre - Ristorante "BERTIN"

Sabato 16 novembre - Osteria "PARODI" di Parodi Fausto

Venerdì 22 novembre - Ristorante "LOCANDA DEI CACCIATORI"

Sabato 23 novembre - Hostaria "EMILIA"

Venerdì 29 novembre - Ristorante "DA LUIGINA"

Sabato 30 novembre - Ristorante "PINO"

Venerdì 6 dicembre - Ristorante "TUCCI"

Sabato 7 dicembre - Ristorante "DA O STRIXEU"

OSTERIA PARODI *di Parodi Fausto*

Via Gaiazza, 150 A - Ceranesi (GE)

Tel. 010 780622

“Serata Funghi”

Antipasti misti

Triangoli ai funghi con salsa di nocciole

Tagliatelle di farro con castagne e funghi porcini

Funghi impanati e fritti

Tagliata di manzo con funghi porcini

Dolci della casa

Vino - Bevande - Caffè

Sabato
12 ottobre
€ 35,00

€ 15,00 i bambini
sotto ai 12 anni

PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA

“Serata Cacciagione”

Antipasti misti

Taglierini verdi con sugo di lepre

Polenta con cinghiale

Capriolo con confettura di ribes

Goulash di cinghiale con patate

Dolci della casa

Vino - Bevande - Caffè

Sabato
16 novembre
€ 35,00

€ 15,00 i bambini
sotto ai 12 anni

PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA

LOCANDA DEI CACCIATORI

Via Monte Comego, 2A

San Martino di Paravanico - Ceranesi (GE)

Tel. 010 791391

“ Tutto funghi ”

Flute di benvenuto
con cuculli e panisette

Sformato di funghi
Degustazione salumi
e formaggi nostrani
Carpaccio di funghi
Insalata russa

Ravioli con ripieno di
funghi alla bascaiola
Tagliatelle con sugo di funghi rosso
Sorbetto alla mela
Filetto in crosta farcito con
funghi e patate al forno
Funghi fritti
Torta al cioccolato e rum
Vini (Bonarda, Barbera o Dolcetto)
Acqua - Caffè - Digestivo

Venerdì
11 ottobre
€ 30,00

È gradita la prenotazione

“ Tutto selvaggina ”

Flute di benvenuto
con cuculli e panisette
Tagliere di salumi
di selvaggina
Sformato di carciofi
Tortino di cipolle
Vitello tonnato

Ravioli di cinghiale
al sugo di cinghiale
Taglierini con sugo di lepore
Sorbetto al limone
Stufato di cinghiale allo
spumante con castagne secche
Capriolo in salmi con
patate al forno
Crostatina al limone
Vini (Barbera o Nebbiolo)
Acqua - Caffè - Digestivo

Venerdì
22 novembre
€ 30,00

È gradita la prenotazione



Trattoria Gioseppina da Tugni

Via Gaiazza, 108 - Ceranesi (Ge)
Tel. 010 8622968 - Cell. 338 1831081

Menù "Sapori del Bosco"

**Giovedì
10 ottobre**

€ 35,00

Tartare di fassona 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

È gradita la prenotazione

Menù "Stoccafisso"

**Giovedì
14 novembre
€ 32,00**

Stoccafisso con panissette 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
Nostralino della Valpolcevera "Tenuta La Crocetta"
Acqua - Caffè - Digestivo

È gradita la prenotazione

RISTORANTE PINO

Via Pragle Grandi, 6 - Loc. Praglia - Ceranesi (GE)

Cell. 349 3013898 - Tel. 010 721410

Flutes di benvenuto con cuculli

Soppressata

Sedano rapa in salsa tartufata

Ripieni di verdura alla genovese

Carpaccio di vitello con grana e insalata

Lingua di bue in salsa verde

Ravioli di nocciola in salsa di nocciole

Taglierini al sugo di lepre

Sorbetto al limone

Brasato al barolo

Cervo in umido

Contorno di patate

Dolce della casa

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Sabato
26 ottobre
€ 30,00

Flutes di benvenuto con cuculli

Lardo con noci

Insalata russa

Verza con ananas

Vitello tonnato

Cannellini all'uccelletto

Fettuccine al grano saraceno con porri e raschera

Ravioli di carne con sugo di cinghiale o di carne (a scelta)

Sorbetto al limone

Arista di maiale con prugne al forno

Fritto misto all'italiana

Contorno di patate

Dolce della casa

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Sabato
30 novembre
€ 30,00

Ristorante "TUCCI"

Via Scarpino Vecchio, 15 A - Ceranesi (GE)

Tel. 010 718024

" Serata Stoccafisso "

Antipastini di stoccafisso

Ravioli di stoccafisso al

sugo di stoccafisso

Stoccafisso al forno con patate

Stoccafisso bollito con patate

Dessert della casa

Acqua - Vino - caffè

**Venerdì
25 ottobre
€ 30,00**

Serata "Asino"

Antipasti di asino

Pappardelle al brasato di asino

Bocconcini di asino brasati

Salsiccia di asino alla piastra

Dessert della casa

Acqua - Vino - caffè

**Venerdì
6 dicembre
€ 30,00**

RISTORANTE BERTIN

Piazza Lencisa, 21A - Loc. Lencisa - Ceranesi (GE)

Tel. 010 718040

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

Bocconcini di vitello con funghi

Cima con zucchine fritte

Torta crema e cioccolato

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Sabato
5 ottobre
€ 30,00

Venerdì
15 novembre
€ 30,00

Cuculli

Assortimento di salumi

Insalata russa

Vitello tonnato

Lardo con castagne e miele

Torta di porro

Involentino di melanzana al Castelmagno

Ravioli al sugo di carne

Tagliatelle in salsa di ortica

Arrosto di vitello al forno con patate

Degustazione di formaggi

Torta alla crema Chantilly

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

HOSTARIA EMILIA

Piazza Beato Pareto, 10A - Ceranesi Loc. Geo (GE)

Tel. 010 710640 - info@hostariaemilia.it

Serata dello Stoccafisso

Frittelle di baccalà

Polenta grigliata con baccalà mantecato

Acciughe impanate

Ravioli di stoccafisso e patate alla ligure

Stoccafisso bollito con salsa verde

Stoccafisso accomodato

Dessert

Acqua - Vino della casa - Caffè

**Sabato
19 ottobre
€ 32,00**

Bollito misto di carne

Tartare di manzo con pinoli e
scaglie di grana

Tagliere di lardo con noci e miele

Selezione di formaggi con salse
di accompagnamento

Vitello tonnato

Raviolini di carne in brodo

Gran bollito misto di carne

Dessert

Acqua - Vino della casa - Caffè

**Sabato
23 novembre
€ 32,00**

RISTORANTE "DA LUIGINA"

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

Tel. 010 780468 - Cell. 347 3860652

Serata "Ravioli"

Aperitivo con panissa frita, latte brusco e stuzzichini della casa

Ravioli di cinghiale con sugo di cinghiale

Ravioli di zucca con sfoglia alla maggiorana
con crema ai formaggi

Ravioli di funghi con sugo di funghi porcini

Ravioli magri con salsa di noci

Sorbetto

Insalata di frutta

Dolce della casa

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Venerdì

18 ottobre

€ 32,00

PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA

Serata "Stoccafisso e Baccalà"

Aperitivo con focaccia di patate, frittelle di baccalà e
stuzzichini della casa

Cannelloni di baccalà alla vicentina con fonduta e Castelmagno

Polenta con stoccafisso alla ligure

Sorbetto

Baccalà bollito con contorni e salsette

Insalata di frutta

Dolce della casa

Acqua - Vino - Caffè - Digestivo

Venerdì

29 novembre

€ 32,00

PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA

Antico Ristorante "Da O Strixeu"

Piazza Santuario Guardia, 32A - Ceranesi (GE)

Tel. 010 718027 - Cell. 340 8338012

Mail: info@ristorantestrix.eu.it

Sabato

9 novembre

€ 35,00

Prosecco Extra Dry con focaccine di patate e cuculli

Insalata russa tonnata con gamberi

Salmone marinato con aneto, sale, zucchero, cipollina e salmoriglio

Frittelle di baccalà

Trofiette di Recco asparagi e seppie con pendolini freschi
profumati al Cognac

Picagette di castagne al pesto fatte in casa

Stoccafisso accomodato (ricetta di zia Rosetta)

Acciughe impanate e fritte su composta di cipolle

Pandolce Genovese fatto da noi con Passito di Moscato

Acqua - Vino - Caffè - Amaro della Guardia

Prosecco Extra Dry con focaccine di patate e cuculli

Insalata russa

Sottofesa di vitella tonnata all'antica

Flan ai porcini con fonduta al gorgonzola e noci

Falde di peperoni in Bagna cauda

Ravioli verdi con porcini e scoglie di grana fatti in casa

Pappardelle bianche e verdi al sugo di lepore

Gulash di cervo con sformatino di polenta taragna ai formaggi

Cappello del prete brasato alla piemontese

Pandolce Genovese fatto da noi con Passito di Moscato

Acqua - Vino - Caffè - Amaro della Guardia

Sabato

7 dicembre

€ 32,00

Pizzeria della Locanda

Via Monte Comego, 2A

San Martino di Paravanico - Ceranesi (GE)

Tel. 010 791391 - Cell. 370 3616669

Giovedì 24 ottobre

Giro Recco

Giro focaccia tipo Recco
“finchè non dici basta”

Birra media

Dolce

Caffè

€ 18,00

“La Rosa del MUIUN”

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

“... Sapori di una volta...”

Trippa fredda
Fegato alla veneziana
Lingua con salsa verde
Trippa in umido
Rognone in umido
Dolce
Acqua - Caffè e “Ciuccatour”
Bibite e Vino esclusi dal prezzo

**Venerdì
4 ottobre
€ 15,00**

“Menù degustazione”

Formaggi con marmellate e sgabei
Ravioli “Au Tuccu” di nostra produzione
Pansoti al sugo di noci di nostra produzione
Fettuccine alla boscaiola di nostra produzione
“Caramelle” di cima in salsa con
Patate millesfoglie
Coeur Coulant
Acqua - Caffè e “Ciuccatour”

**Venerdì
8 novembre
€ 25,00**

Bibite e Vino esclusi dal prezzo

