



**MENU' DEL VILLAGGIO GASTRONOMICO DEL FESTIVAL DELLE SAGRE 2024**  
**Sabato 7 settembre ore 18.30 alle ore 23.30 – i dolci verranno serviti fino alle 24.00**  
**Domenica 8 settembre dalle ore 11.30 alle ore 22.00**

**Vini DOC E DOCG delle aziende aderenti al Consorzio Barbera d'Asti e Vini d'Asti e del Monferrato acquisto del biglietto alle "casse vino" (prezzo unico € 2,50) e somministrazione diretta alle casette delle Pro loco ESCLUSIVAMENTE presentando il biglietto acquistato**

*Inaugurazione sabato 7 settembre alle ore 18  
con l'accompagnamento musicale della Banda Città di Asti "G. Cotti"*

<b>1. CASABIANCA</b>	Polenta frita con gorgonzola - € 4,50 Salame dolce di Casabianca - € 2,50
<b>2. CORTAZZONE</b>	Tagliatelle all'uovo con tartufo - € 6,00 Pesche al Malvasia - € 2,50
<b>3. SAN DAMIANO</b>	Salsiccia alla Barbera d'Asti - € 5,50 Torta di mele - € 2,50
<b>4. SESSANT</b>	Carne cruda all'Astigiana - € 5,00 Torta dolce di pane della tradizione contadina - € 2,50
<b>5. CALLIANO</b>	Agnolotti d'asino - € 7,00 Salamini d'asino - € 2,50
<b>6. VALENZANI:</b>	Stufato d'asino al Ruchè con polenta - € 7,00 Salamino di maiale al Ruchè - € 2,50
<b>7. CANTARANA</b>	Vitello tonnato - € 5,00 Pesche ripiene al forno - € 3,00
<b>8. MOMBERCELLI</b>	"Friciula" (frittella salata) con lardo - € 4,00
<b>9. VILAFRANCA</b>	Tagliatelle ai funghi porcini - € 4,50 "Bunèt" al cioccolato - € 2,50
<b>10. TONCO</b>	Carpionata di tacchino con zucchine - € 5,50 Peperoni con bagna cauda - € 4,00
<b>11. VIARIGI</b>	Agnolotti alla moda di Viarigi conditi con sugo di arrosto - € 6,00

<b>12. ANTIGNANO</b>	Tajarin di mais 8 file al sugo di salsiccia - € 4,50 Crostatina di mais con confettura di ciliegie - € 2,50
<b>13. CALLIANETTO</b>	Stufato di vitello con verdure all'astigiana - € 6,50 Tortino Gianduja - € 2,50
<b>14. VARIGLIE</b>	Lingua di vitello in salsa - € 4,00 Friculin (frittini) di riso e spinaci - € 2,50
<b>15. MONTECHIARO</b>	Risotto con tartufo - € 6,00 Crema dolce in pasta sfoglia - € 2,50
<b>16. CUNICO</b>	Gnocchi alla Cunicese - € 4,50 Canestrelli - € 2,50
<b>17. SERRAVALLE</b>	Tonno di coniglio - € 6,50 Torta di zucca - € 2,50
<b>18. QUARTO D'ASTI</b>	Tagliatelle al ragu' di salsiccia e peperoni - € 4,50 Rotolo al cacao con nocciole - € 2,50
<b>19. CASTELL'ALFERO</b>	Trippa in umido con cipolle, fagioli e crostone di pane - € 6,00 Testa in cassetta in salsa con pane - € 4,00
<b>20. MONTIGLIO MONFERRATO</b>	Uova al tegamino con tartufo e polenta - € 6,50 Torta di nocciole - € 2,50
<b>21. CASTELLERO</b>	Arrosto di maiale con salsa e granella di nocciole - € 5,00 Croccanti di nocciole - € 2,50
<b>22. COSTIGLIOLE</b>	Ravioli con pin € 5,50 Bunet € 2,50
<b>23. NIZZA MONFERRATO</b>	"La Belecauda" di Nizza Monferrato - € 4,50
<b>24. AZZANO</b>	Risotto ai funghi - € 5,00
<b>25. S. CATERINA DI ROCCA D'ARAZZO</b>	Agnolotti al sugo di carne - € 6,00 Antico "bodino" di Casa Savoia - € 2,50

<b>26. SAN MARZANOTTO</b>	Crostone del contadino con bagnèt e acciughe - € 3,50 Lardo macinato, insaporito e spalmato sul pane - € 2,50
<b>27. REVIGNANO</b>	Soma d'aj bianca con uva - € 2.50 – Soma d'aj con pomodoro € 2,50 Zabaglione - € 2,80
<b>28. MONGARDINO</b>	Risotto alla Barbera d'Asti - € 4,00 Antico “mun” (mattone dolce) - € 2,50

