

**...PRIMA DI TUTTO
PASSA IN CASSA!**

**TICKET
PIATTO**

10€

**TICKET
DOLCE**

5€

**TASCA
PORTABICCHIERE
+6
DEGUSTAZIONI**

10€



Scansiona e scopri
il programma della serata



PER INFORMAZIONI
inviaci un messaggio
sui social



SESTA EDIZIONE

Calici & Saporì

2026

SANTA MARIA DELLA VERSA

**LUNEDÌ 3 AGOSTO
DALLE ORE 20.00**

**13 ESPERIENZE
GASTRONOMICHE,
26 CANTINE**

per un viaggio nei **SAPORI**
AUTENTICI *della* **VALVERSA**



1

BENIAMINO - SALUMI E FORMAGGI CON ENOTECA

Salumi misti della tradizione:
coppa, salame di Varzi, pancetta con tigelle
e gorgonzola al cucchiaino

CANTINA TÀIA POGGIO PREGANA

2

RISTORANTE AD ASTRA

Passatina di ceci bio dell'Oltrepò Pavese,
gamberi marinati agli agrumi
e affumicati e menta glaciale

BOSCO LONGHINO MOLINO DI ROVESCALA

3

OSTERIA LA CADREGA

Mondeghilli Polpette di carne della tradizione,
servite con gremolada fresca
e maionese allo zafferano.

TENUTA RICCARDI LA PARROCCHIALE

4

AGRITURISMO VALDAMONTE

Risotto Carnaroli con crema
di basilico e pomodorini confit

ALBERTO FIORI VIGANO

5

AGRITURISMO POGGIOACOLLE

Tortelli rossi burro e maggiorana

GABRIELE FARAVELLI TOSI

6

CASA DEL RAVIOLO

Ravioli di brasato

PRAGO BAGNASCO

7

AGRITURISMO LA COLOMBARA

Gnocchetti di grano duro fatti in casa
con sugo di cuori di bue, melanzane,
crema al formaggio fresco e olio al basilico

MAGGI FRANCESCO PODERE SCABINI



2

10

4

11

6

7

3

8

9

1

5

12

Via XXV Aprile

Piazza Vittorio Emanuele

Via Cavour

Piazza Ammiraglio Faravelli

Via G. Garibaldi

RISTORANTE VINO DEI FRATI

Tartare di Fassona, stracciatella e pomodorini

IL MONTARCO F.LLI BERNINI

8

PALAZZO BELCREDI BELLONI

Costine cotte in forno al barbara
e cipolle rosse caramellate

DEZZA 1890 PIETRO TORTI

9

RISTORANTE GIOELE

Guanciale di Maialino cotto in olio EVO,
purè di patate e tartufo nero estivo

ALESSIO BRANDOLINI CA DEGLI ORSI

10

ENOTECA REGIONALE

Zucchini ripieni con crema di caprino del Boscasso
e pomodorino giallo su crostone di grano saraceno
e ceci con salsa di pistacchio salato e lime

MANUELINA SARTIERI 1931

11

PANIFICIO PASTICCERIA B&A

Torretto di sfoglia De.Co. con chantilly e frutti di bosco.
Bigné mix (gusti: Raffaello, Tiramichoux, Moscato Rampuzzi).

Brindisi di Fragole Vegan (Chantilly Fragola e cioccolato
su crumble alle mandorle con inserto
al Metodo Classico Ballerio).

TENUTA BALLERIO RAMPUZZI

12

PASTICCERIA GUSTÒ

Maritzo classico.

Maritzo con gelato alla crema
e mela di Soriasco caramellata.

Frolla classica con uva a pezzi,
ganache al cioccolato bianco e riduzione al moscato.

LA BAROSINA POGGIO ALESSI

13