

# Capanne di Cosola

albergo ristorante

albergo@capannedicosola.it  
www.capannedicosola.it

Cabella Ligure  
Fraz. Capanne di Cosola

Tel. 0143 999126  
Fax 0143 999126

Risalendo da Cabella verso i monti più alti della valle si raggiungono i 1.500 m.s.l.m. delle Capanne di Cosola.

Panorami mozzafiato su paesaggi unici fino a raggiungere la vetta dove si può godere di una vista panoramica impareggiabile sulle vallate delle tre province (Alessandria, Pavia e Piacenza) che in questa zona confluiscono. Nella stagione invernale impianti sciistici a poco più di 1 km.

**Per raggiungerci:** uscita autostrada A7, casello di Arquata Scrivia/Vignole Borbera Seguire le indicazioni Val Borbera e proseguire sino a Cabella. Proseguire in direzione di Cosola e poi oltre fino a Capanne di Cosola. Eccoci arrivati al panoramico Albergo Ristorante.

**Il Ristorante** - Tipico locale di montagna, semplice, caldo e accogliente; la conduzione familiare, attenta e rispettosa delle tradizioni culinarie di questi monti, è il tocco finale. Il viaggio è prontamente ripagato, oltre che dagli incantevoli panorami, da una cucina tradizionale che accontenterà tutti. Nella bella stagione piacevoli e rilassanti passeggiate saranno il giusto "aperitivo" per gustare le specialità di Fausto e delle zie che lo aiuto nella conduzione del locale. **Specialità:** Estate: tortelli di patate Quarantine, tortelli di ortica, lasagnette al forno al pesto. Inverno: tartufi, funghi, cacciagione, ravioli al brasato.



Icons representing: Restaurant, 120, 8-24, November, No smoking, No parking, No dogs, Family, Hiking, Bicycle, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express.

## L'Ospitalità ★★ albergo

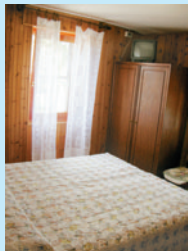
Ambiente tradizionale, familiare e accogliente.

23 posti

10 a 52€

1 a 30€

36



## Primavera Gastronomica

Sabato 21 aprile

ore 20

Aperitivo con stuzzichini golosi  
Mandolino con stelline e melone  
Salame di nostra produzione con fave  
Faraona all'aceto balsamico  
Pesce del baltico in cialda reggiana

Sorbetto al limone  
Gelosie ai carciofi  
Denti di cane montati al guanciale

Bocconcini alla Maria Luigia  
Pisarei e fasò  
Anolini in gran brodo di quarta

Filetto all'erba in crosta di pane  
Patate dorate al forno - Primizie dell'orto

Figasen al riso e leite  
Cappuccino misterioso - Caffè

€ 30,00 a persona, inclusi vini del territorio

Domenica 13 maggio, ore 13: nuovo Menu

## Domenica 16 settembre

ore 13

Aperitivo e stuzzichini della casa  
Culatello di Zibello  
Crostini con lardo di Colonnata  
Insalata ai funghi porcini locali

Cotenne con fagiolane della Val Borbera  
Polentina tartufata al guanciale  
Scigno ai porcini su vellutata di  
Parmigiano

Stracci on funghi porcini  
Taglierini al sugo di lepre

Involtini rustici ai funghi porcini  
Brasato di cinghiale con polenta

Gelato ai frutti di bosco caldi  
Caffè

€ 32,00 a persona, inclusi vini del territorio

Sabato 13 ottobre, ore 20: nuovo Menu

37