

# Ponte

albergo ristorante

Cabella Ligure  
Fraz. Cosola 5

Tel. 0143 999121  
Fax 0143 999900

albergoponte@libero.it  
www.paginegialle.it/albergoponte-al

Cosola, frazione di  
Cabella, si trova a 950 m.s.l.m.,  
circondata dai monti Ebro, Chiappo e Cavalmurone.

È sul suggestivo confine delle quattro regioni (Piemonte, Liguria,  
Lombardia ed Emilia): prati, boschi, cristallini corsi d'acqua e piacevoli  
sentieri per passeggiate sono il suo intrigante corollario. Il centro sportivo permette,  
inoltre, di praticare calcio, tennis e nuoto.

Per raggiungerci: uscita autostrada A7, casello di Arquata Scrivia/Vignole Borbera  
Seguire le indicazioni Val Borbera e proseguire sino a Cabella. Proseguire poi in direzione di Cosola: eccoci arrivati  
all'Albergo Ristorante Ponte.

**Il Ristorante** - È stato fondato nel 1832. Dotato di due sale da pranzo, entrambe con caminetto a legna. Il dehor  
consente piacevoli pranzi all'aperto. Bar, edicola, sala giochi, completano i "servizi" offerti ai clienti. Alle pareti quadri  
che riproducono scene di vita quotidiana, le foto di "come eravamo, i piatti "decorati" che ricordano i molti anni di  
impegno e di appartenenza alla Associazione Albergatori Val Borbera, i molti riconoscimenti ricevuti negli anni di  
attività. **Specialità:** Estate: tortelli d'anatra al burro fuso, gnocchetti di patata Quarantina, filetto di manzo laccato  
all'aceto di miele, mousse di miele e nocciole. Inverno: flan di cardi con fonduta e tartufo, tagliatelle con ceci e pancetta,  
cinghiale in salmi con polenta, strudel di mele renette.



**L'Ospitalità** ★★ albergo  
Ambiente tradizionale, familiare e accogliente.



36



## Primavera Gastronomica

Domenica 6 maggio

ore 13

Aperitivo  
Carpaccio di pese spada con insalatina  
all'aceto balsamico  
Sformatino di asparagi in crema zafferano  
con uovo di quaglia  
Sfoglia con speck e formaggio  
Frittata di tarassaco  
Rucolino con frittelle di melanzane

Gnocchetti di patate al pomodoro e  
basilico

Arrostto di vitello con caponata  
Stufato di capra

Biscuit con crema pasticcera e fragole  
Gelato alla menta con scaglie di cioccolato  
Caffè

€ 32,00 a persona, inclusi vini del territorio

Ravioli d'ortica al burro e erbe aromatiche

Il Menu sarà riproposto Domenica 10 giugno, ore 13

## Domenica 7 ottobre

ore 13

Aperitivo  
Zuppetta di pomodoro con gelato all'aglio  
Baccalà in pastella con crema di zucca  
Quiche di funghi e porri con fonduta al  
Montebore  
Turta in pessa  
Saccottino di lardo e rosmarino

Lasagne al forno ai funghi porcini

Cosciotto di cinghiale con quenelle di  
polenta  
Involtini di vitello ai funghi porcini

Crostatina di nocciole e pere con gelato  
alla cannella  
Caffè

€ 32,00 a persona, inclusi vini del territorio

Gnocchetti di polenta con stracotto di  
vitello all'erba

Sabato 27 ottobre, ore 20: nuovo Menu

37

