

# Alpino

albergo ristorante

albergoalpino-M@libero.it

Cabella Ligure  
Fraz. Cosola

Tel. 0143 999124  
Fax 0143 999124

Un paesaggio moderatamente montuoso e ricco di vegetazione fa da cornice alla Frazione Cosola, situata sull'antico percorso che congiungeva queste zone alle vallate del pavese e del piacentino e, da queste, al mare della Riviera di Levante. Prati, boschi, corsi d'acqua e piacevoli sentieri per passeggiate sotto lo "sguardo" vigile dei monti Ebro, Chiappo e Cavalmurone.



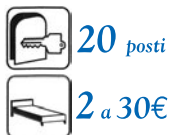
**Per raggiungerci:** uscita autostrada A7, casello di Arquata Scrivia/Vignole Borbera Seguire le indicazioni Val Borbera e proseguire sino a Cabella. Proseguire poi in direzione di Cosola per raggiungere l'Albergo Ristorante Alpino.

**Il Ristorante** - Il locale è rustico, caldo ed accogliente con tocchi molto personali nell'arredamento, segno di una particolare attenzione al cliente. Curata è la cucina con un "occhio di riguardo" ai piatti ed ai sapori di queste montagne: sia in estate che in inverno i prodotti locali, freschi e genuini, li fanno da padroni nelle portate che deliziano i commensali.

**Specialità:** Estate: focaccino di riso e latte. Inverno: tagliolini casalinghi al sugo di lepre, risotto ai funghi.



**L'Ospitalità** ★ albergo  
Ambiente semplice ma curato.



20 posti

2 a 30€



8 a 45€

36



## Primavera Gastronomica

Domenica 3 giugno

ore 13

Aperitivo  
Salame crudo con chiacchere  
Rollato di tacchino con focaccia di salvia  
Coppa con aspic di melone  
Involtino di prosciutto cotto con asparagi  
Torta di zucchini

Agnello in crosta d'erbe con pomodorini gratinati  
Cima con insalata mista

Dessert  
Caffè

Maltagliati al pesto di salvia e pomodoro  
Lasagne con verdure alla julienne e dadolata di coniglio

€ 30,00 a persona, inclusi vini del territorio

Domenica 23 settembre

ore 13

## Autunno Gastronomico

Aperitivo  
Culatello con sgonfiotti di cipolla e rosmarino  
Cacciatore con focaccia di patate  
Pancetta con castagne e miele  
Budini di Parmigiano con salse di piselli e peperoni  
Sformato di verdure con salsa al formaggio  
Carpaccio di carne con porcini, mele e grana

Tagliolini al sugo di lepre  
Risotto con porcini e fonduta

Quaglie arrosto bardate di pancetta con patate al forno  
Brasato d'asino con polenta integrale

Dessert  
Caffè

€ 32,00 a persona, inclusi vini del territorio

37