

Tra le Langhe e il Monferrato, una cascina da cui scoprire il fascino delle colline Piemontesi



## Cascina Papa Mora

Agriturismo  
Azienda agricola



Si cominciava con il latte freddo  
quando la polenta era ancora bollente.  
Poi si faceva la conca per il burro di malga e il parmigiano.  
Poi arrivavano il gorgonzola, la tuma e il tomino.  
Poi venivano i "putagin", ricchi di carne e funghi.  
Da ultima, la mostarda di uva chiudeva la cena.

Ecco il nostro menù:  
Polenta, latte freddo, burro e formaggi  
Tegamini di polenta e bagna 'd por  
Polenta e funghi  
Polenta e putagin 'd Gesù Crist  
Polenta e bocconcini di cinghiale  
Polenta frita  
Flan di polenta e mostarda di uva fragola

# A Cascina Papa Mora



# La Polenta come una volta

25€

BARBERA CASCINA PAPA MORA A VOLONTÀ

VENERDÌ 12 NOVEMBRE, ORE 20:00

CELLARENGO - VIA FERRERE 16

Ricordati di riservare il tavolo

0141 935126

[www.cascinapapamora.it](http://www.cascinapapamora.it)

[info@cascinapapamora.it](mailto:info@cascinapapamora.it)

Servizio in ottemperanza alle norme espresse dal DPCM 24/10/2020 - Numero coperti limitato - Massimo quattro persone su ogni tavolo

Ricevi questa mail perché ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list