| **NOME RICETTA** | **VOLUME** | **PAGINA** |
| --- | --- | --- |
| ACCIUGHE AL ROSSO | 12 | 3 |
| ACCIUGHE AL VERDE (due versioni) | 12 | 2 |
| ACCIUGHE ARROTOLATE | 21 | 9 |
| ACCIUGHE E TONNO | 21 | 8 |
| ACETI AROMATIZZATI | 8 | 2 |
| AFFETTATO CLASSICO ALL’ITALIANA | 4 | 2 |
| AGLIATA | 16 | 7 |
| AGLIATA | 21 | 15 |
| AGLIATA | 19 | 34 |
| AGNOLOT (ricetta ufficiale dell’Accademia dl’Agnolot-Torino) | 14 | 36 |
| AGNOLOTTI AI NOSTRI FORMAGGI | 14 | 5 |
| AGNOLOTTI DEL PLIN CON RIPIENO DI FONDUTA | 14 | 5 |
| AGNOLOTTI DI MAGRO | 14 | 1 |
| AIE’ | 21 | 15 |
| AIE’ E PATATE | 16 | 7 |
| ALBICOCCHE AL TEGAMINO | 10 | 26 |
| ALBICOCCHE FARCITE ALL’AMARETTO | 10 | 19 |
| ALBORELLE E POLENTA | 12 | 17 |
| ANATRA ALLA FAVORITA | 8 | 9 |
| ANCHOIADE | 12 | 6 |
| ANGUILLA IN UMIDO | 12 | 17 |
| ANGUILLA MARINATA | 12 | 18 |
| ANTICO RISOTTO GENTILE ALL’AGLIO | 18 | 11 |
| ANTIPASTO DI POMODORI | 21 | 26 |
| APERITIVO A SOGGETTO | 1 | 1 |
| ARACHIDI CARAMELLATE | 17 | 3 |
| ARANCINI DEL PROFONDO NORD | 13 | 32 |
| ARANCINI DI MARE | 15 | 20 |
| ARISTA CON CASTAGNE BIANCHE | 4 | 19 |
| ARISTA DI MAIALE CON MELE RENETTE | 4 | 24 |
| ARROSTO AL LIMONE | 19 | 9 |
| ARROSTO AL MIELE DI CASTAGNO | 19 | 8 |
| ARROSTO ALLA CAVOUR | 19 | 12 |
| ARROSTO DI MANZO | 19 | 7 |
| ARROSTO MORTO | 19 | 10 |
| ASPARAGI MIMOSA | 7 | 7 |
| ASPIC DI COSCE DI POLLO IN GELATINA |              13 |            14 |
| ASPIC DI POLLO E VERDURE | 13 | 13 |
| BACCALA’ ALLE CIPOLLE | 12 | 12 |
| BACI DI DAMA | 10 | 12 |
| BAGNA (o SAUSA) DEL DIJAU | 19\ | 35 |
| BAGNA CAODA (1 originale – 2 ingentilita) | 12 | 4 |
| BAGNA ‘D L’INFERN | 12 | 10 |
| BAGNET ROSS | 19 | 33 |
| BAGNET VERD | 8 | 5 |
| BAGNET VERD | 19 | 32 |
| BARCHETTE DI SEDANO | 3 | 4 |
| BATSOA’ | 4 | 15 |
| BATTUTA DI CARNE CRUDA | 19 | 2 |
| BATTUTO DI LARDO | 21 | 15 |
| BAULETTI DI PROSCIUTTO CRUDO | 21 | 16 |
| BAVARESE ALLO ZABAGLIONE | 10 | 31 |
| BESCIAMELLE | 14 | 3 |
| BISALTINE | 19 | 23 |
| BISCOTTI CON BUCCE DI MELE | 15 | 7 |
| BISCOTTI DI FARINA DI CECI E MANDORLE | 17 | 6 |
| BISCOTTI RIPIENI | 15 | 35 |
| BISCUTIN DI NONNA GIUANINA | 10 | 33 |
| BISTECCHE DI CONIGLIO | 9 | 12 |
| BISTECCHE SAPORITE | 8 | 24 |
| BOCCONCINI DI MAIALE ALLA BARBERA | 4 | 25 |
| BOLLITO MISTO | 19 | 31 |
| BOLLITO, O ARROSTO, RIGENERATO ALLA VENEZIANA | 15 | 26 |
| BON APTIT  (GIARDINIERA) |               13 |             20 |
| BONET (1) | 7 | 24 |
| BONET (2) | 7 | 24 |
| BONET (budino) DI SUSINE | 10 | 22 |
| BOTE (scazzoni) FRITTE | 12 | 20 |
| BRACIOLE AL VERZIN DI FRABOSA | 4 | 16 |
| BRANDADE | 12 | 12 |
| BRASATO DI GANASCINI DI MANZO | 11 | 25 |
| BRODO DI GALLINA (O POLLO) | 9 | 7 |
| BRODO DI MANZO | 19 | 5 |
| BRODO DI PESCE | 15 | 4 |
| BRUTTI E BUONI ALLE NOCCIOLE | 10 | 11 |
| BUCCE DI PATATAE FRITTE | 15 | 5 |
| BUDINO CON MELE RENETTE | 10 | 21 |
| BUDINO DELLA NONNA | 7 | 25 |
| BUDINO DI CACHI | 10 | 23 |
| BUDINO DI CERVELLA DI VITELLO | 11 | 16 |
| BUDINO DI MELE | 7 | 25 |
| BUDINO DI RISO (versione base) | 18 | 32 |
| BUDINO DI RISO ALL’ARANCIA | 18 | 34 |
| BUDINO DI RISO E LATTE CON CHICCHI DI MELAGRANA | 18 | 33 |
| BUDINO DI ZUCCA | 16 | 36 |
| BUDINO DI ZUCCA | 10 | 21 |
| BUGIE DI CARNEVALE | 10 | 7 |
| BURRO AL BASILICO | 8 | 4 |
| BURRO ALLE ERBE | 8 | 4 |
| BURRO E ACCIUGHE | 12 | 1 |
| CAILLETTE | 4 | 33 |
| CANAPE’ CON UOVA FRITTE AL NOSTRALE | 7 | 3 |
| CANNELLONI (secchi) RICOTTA E SPINACI 2 | 14 | 26 |
| CANNELLONI DI MAIS CON PATATE E PORRI | 14 | 27 |
| CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 1 | 14 | 25 |
| CAPONET | 4 | 7 |
| CAPONET ALLA PIEMONTESE |              13 | 25 |
| CAPONET DELLA NONNA |              13 | 24 |
| CAPPELLETTI DI PESCE IN BRODO | 14 | 16 |
| CAPPELLI DI FUNGHI ALLA PIEMONTESE | 2 | 30 |
| CAPPERI DI TARASSACO | 8 | 7 |
| CAPPONE ALLE CASTAGNE BIANCHE | 1 | 17 |
| CAPPONE BOLLITO | 9 | 9 |
| CAPPONE DI MOROZZO RIPIENO AL FORNO | 9 | 10 |
| CAPRA E FAGIOLI | 17 | 18 |
| CARAMELLE DI MELE E NOCI | 14 | 15 |
| CARBONATA PIEMONTESE | 19 | 17 |
| CARNE AVANZATA ALLA MODA DI LIONE | 19 | 25 |
| CARNE CRUDA AI FUNGHI ALLA MANIERA DI NONNA MARCE |               13 |               6 |
| CARNE CRUDA ALL’ALBESE | 13 | 5 |
| CARPA AL VINO ROSSO | 12 | 20 |
| CARPACCIO DI PORCINI E RASCHERA | 2 | 6 |
| CARPIONATA | 12 | 31 |
| CARPIONE DI UOVA E ZUCCHINI | 7 | 3 |
| CASTAGNACCIO | 1 | 30 |
| CASTAGNE AL LATTE | 1 | 13 |
| CASTAGNE STUFATE | 1 | 22 |
| CASTAGNOLE | 10 | 5 |
| CASTELLANE AL BRA | 3 | 15 |
| CAVOLO VERZA E MELE | 16 | 21 |
| CECI E BACCALA’ | 17 | 9 |
| CECI E FUNGHI | 17 | 9 |
| CECI IN SALSA D’ACCIUGHE | 17 | 7 |
| CECIATA DI NUCETTO | 6 | 32 |
| CERVELLA DI VITELLO ALL’AGRO | 11 | 15 |
| CERVELLA DI VITELLO FRITTE | 11 | 15 |
| CHAPATI | 5 | 34 |
| CHEESECAKE (torta U.S.A. di ricotta) | 3 | 19 |
| CHIPS DI CAROTE | 16 | 21 |
| CHIPS DI PATATE E BARBABIETOLE | 16 | 20 |
| CHIPS DI ZUCCHINE DI NONNA MARIA | 16 | 20 |
| CICORIA, PANE E AGLIO | 16 | 22 |
| CINGHIALE E CASTAGNE | 1 | 18 |
| CIPOLLE AL ROSMARINO | 8 | 13 |
| CIPOLLE CAPOVOLTE | 13 | 27 |
| CIPOLLE RIPIENE ALLA CANAVESANA | 16 | 5 |
| CIPOLLE RIPIENE DI CARNE E FUNGHI | 13 | 26 |
| CIPOLLE TONNATE | 21 | 7 |
| CISRA’ | 6 | 31 |
| COCOTTINE DI UOVA E FUNGHI | 2 | 27 |
| CODA DI BUE IN UMIDO | 11 | 17 |
| CODA DI BUE STUFATA | 11 | 18 |
| COME FORMARE LE RAVIOLE | 14 | 2 |
| COMPOSTA DI CECI | 17 | 10 |
| CONDIMENTO PER RAVIOLE E TAJARIN | 8 | 23 |
| CONIGLIO AL CIOCCOLATO | 9 | 21 |
| CONIGLIO AL CIVET | 9 | 16 |
| CONIGLIO AL VINO BIANCO | 9 | 20 |
| CONIGLIO ALLA LIGURE | 9 | 18 |
| CONIGLIO ALLE ERBE | 8 | 25 |
| CONIGLIO ALLE NOCCIOLE | 9 | 11 |
| CONIGLIO CON FINOCCHIO | 8 | 26 |
| CONIGLIO IN FRICASSEA | 9 | 13 |
| CONIGLIO IN PADELLA | 9 | 19 |
| CONSERVA DI FAGIOLI AL NATURALE | 17 | 15 |
| CONSOMME’ ALLE FOGLIE DI CARCIOFO | 15 | 7 |
| COPETE (1) | 10 | 1 |
| COPETE (2) | 10 | 1 |
| COPPE AI FRUTTI DI BOSCO | 3 | 17 |
| COSCIOTTO DI AGNELLO SAMBUCANO ALLE CASTAGNE | 1 | 16 |
| COSTINE MORBIDE | 19 | 29 |
| COSTOLETTA ALLA CASTELLANA | 19 | 25 |
| COSTOLETTE AI FORMAGGI | 3 | 14 |
| COTECHINO E FONDUTA ALLA RASCHERA | 4 | 23 |
| COTOLETTE DI BORLOTTI | 17 | 21 |
| COTOLETTE DI UOVA SODE | 7 | 6 |
| CREAM CARAMEL DI CASTAGNE | 10 | 25 |
| CREMA AL CAFFÈ CON AMARETTI | 15 | 31 |
| CREMA DELICATA AL FORMAGGIO | 3 | 3 |
| CREMA DI BACCELLI DI PISELLI | 15 | 10 |
| CREMA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE | 10 | 29 |
| CREMA DI FAGIOLI BIANCHI DI BAGNASCO | 17 | 17 |
| CREMA DI FAVE | 17 | 13 |
| CREMA DI FUNGHI | 2 | 15 |
| CREMA DI GALLINACCI | 2 | 14 |
| CREMA DI GAMBI DI BROCCOLI | 15 | 5 |
| CREMA DI PISELLI E CECI | 17 | 27 |
| CREMA DI POMODORI E TOPINAMBUR | 6 | 25 |
| CREMA GIANDUIA | 10 | 36 |
| CREME CARAMEL | 7 | 26 |
| CRESPELLE | 7 | 18 |
| CRESPELLE CON FEGATINI | 7 | 19 |
| CRESPELLE CON GLI SPINACI (2) | 3 | 36 |
| CRESPELLE CON MELE E CIPOLLE | 7 | 20 |
| CRESPELLE CON RICOTTA E SPINACI (1) | 3 | 34 |
| CROCCHETTE DI CECI E ROSMARINO | 17 | 3 |
| CROCCHETTE DI MERLUZZO | 12 | 15 |
| CROSTATA ALLA CREMA PASTICCERA E FRUTTA | 20 | 5 |
| CROSTATA ALLA MARMELLATA DELLA NONNA | 20 | 3 |
| CROSTATA DI CARDI | 5 | 19 |
| CROSTATA DI CAROTE | 5 | 14 |
| CROSTATA DI CASTAGNE | 20 | 3 |
| CROSTATA DI CIPOLLE | 13 | 28 |
| CROSTATA DI ERBETTE | 5 | 27 |
| CROSTATA DI MELE | 20 | 7 |
| CROSTATA DI MOREI (fragoline di bosco) | 20 | 4 |
| CROSTATA DI NOCI | 20 | 6 |
| CROSTATA DI REGAGLIE | 5 | 29 |
| CROSTE DI GRANA GRIGLIATE | 15 | 6 |
| CROSTE DI GRANA NELLE MINESTRE | 15 | 5 |
| CROSTINI AL TARTUFO NERO | 13 | 1 |
| CROSTINI CON PEPERONI ALLA GRIGLIA E BAGNET ROSS | 13 | 2 |
| CROSTINI DI TROTA AFFUMICATA E SPINACI | 21 | 6 |
| CROSTINI VELOCI | 13 | 1 |
| CROSTONI COI FUNGHI | 2 | 7 |
| CROSTONI DI POLENTA | 15 | 18 |
| CUNIJ CON SAUSA D’ POVRON | 9 | 19 |
| CUORE ALLA GRIGLIA | 11 | 19 |
| CUORE DI VITELLO AI FUNGHI | 11 | 20 |
| CUORE SALTATO IN PADELLA (1) | 11 | 19 |
| CUORE SALTATO IN PADELLA (2) | 11 | 20 |
| CUPOLA DI FORMAGGIO ALLA MENTA | 8 | 8 |
| DADO VEGETALE | 15 | 2 |
| DOBA | 19 | 17 |
| DOLCE DI CASTAGNE | 15 | 35 |
| DOLCE DI RISO ALLE FRAGOLE | 18 | 31 |
| DOLCE DI SEIRASS (ricotta) | 3 | 17 |
| ELISIR ALLA LAVANDA | 8 | 36 |
| FAGIOLI BIANCHI DI BAGNASCO CON COTENNE | 17 | 16 |
| FAGIOLI COTTI NEL FIASCO | 17 | 19 |
| FAGIOLI MAUMESI PICCANTI ALLA BAGNASCHESE | 17 | 16 |
| FAGIOLINI CON SALSA BESCIAMELLA | 16 | 13 |
| FAGOTTINI AL MURAZZANO | 3 | 4 |
| FAGOTTINI DI SEIRASS (ricotta) | 13 |              7 |
| FALSO ARROSTO DI BUE | 19 | 11 |
| FARAONA AL MARSALA | 9 | 23 |
| FARAONA ALLA PANNA (in pentola a pressione) | 9 | 22 |
| FARCIS (verdure ripiene alla nizzarda) | 16 | 3 |
| FARFALLE COL CAVOLFIORE | 14 | 31 |
| FARFALLE RICOTTA E ZAFFERANO | 3 | 8 |
| FAVE IN FRICASSEA CON ERBA CIPOLLINA | 17 | 14 |
| FAVE, PISELLI E CARCIOFI | 17 | 14 |
| FEGATO ALLA PIEMONTESE | 11 | 22 |
| FEGATO ALLE OLIVE TAGGIASCHE | 11 | 22 |
| FEGATO IN AGLIATA (ricetta genovese) | 11 | 25 |
| FETTINE ALLA PIEMONTESE | 19 | 22 |
| FILETTI AGLIO, ROSMARINO E GORGONZOLA PICCANTE | 3 | 14 |
| FILETTI DI TROTA ALLE ERBETTE | 12 | 34 |
| FILETTI DI TROTA DORATI | 12 | 27 |
| FILETTINO DI MAIALE ALLA ROSSINI | 4 | 31 |
| FILETTO ALLA PRINCIPE DI PIEMONTE | 19 | 14 |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA | 19 | 16 |
| FILETTO DI VITELLONE CON CROSTA DI RASCHERA | 3 | 30 |
| FILETTO IN CROSTA | 19 | 15 |
| FINANZIERA | 9 | 35 |
| FINOICCHI FRITTI | 16 | 14 |
| FINTO ASPIC DI PESCHE | 10 | 20 |
| FIORI DI ZUCCA AL FORNO RIPIENI DI RISO | 18 | 3 |
| FIORI DI ZUCCA PASTELLATI | 16 | 17 |
| FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 16 | 18 |
| FLAN DI FOGLIE ESTERNE E GAMBI DI CARCIOFO | 15 | 8 |
| FLAN DI MERLUZZO SU CREMA DI CECI | 12 | 13 |
| FLAN DI PORRI | 13 | 34 |
| FLAN DI SPINACI CON FONDUTA | 7 | 17 |
| FLAN DI TOPINAMBOUR IN BAGNA CAODA |              13 | 35 |
| FOCACCIA DI PANE CON POMODORINI | 15 | 12 |
| FORMAGGIO E PERE | 21 | 23 |
| FRICANDO’ | 19 | 18 |
| FRICEU (frittelle) ALLE ACCIUGHE | 12 | 7 |
| FRICEU DI RISO | 15 | 19 |
| FRICO’ | 19 | 19 |
| FRISIN | 4 | 21 |
| FRITA’ AN BANGNA (FINTA TRIPPA) | 7 | 4 |
| FRITTATA (finta) DI FARINA DI CECI | 17 | 5 |
| FRITTATA CON EBE DI CAMPO | 7 | 9 |
| FRITTATA CON FOGLIE DI RAVANELLI | 15 | 6 |
| FRITTATA CON PATATE | 7 | 12 |
| FRITTATA CON ZUCCHINE | 7 | 13 |
| FRITTATA DEL MARGUAREIS | 3 | 16 |
| FRITTATA DI AMARETTI | 7 | 28 |
| FRITTATA DI CASTAGNE | 1 | 4 |
| FRITTATA DI CIPOLLE | 7 | 10 |
| FRITTATA DI CIPOLLE E RISO | 15 | 22 |
| FRITTATA DI EMERGENZA | 15 | 22 |
| FRITTATA DI ERBE SELVATICHE | 21 | 27 |
| FRITTATA DI FIORI ED ERBE SPONTANEE | 21 | 27 |
| FRITTATA DI LOVERTIN (LUPPOLO) | 8 | 27 |
| FRITTATA DI MELE | 10 | 24 |
| FRITTATA DI PASTA | 15 | 24 |
| FRITTATA DI PATATE E MELE | 7 | 11 |
| FRITTATA DI PATATE FRITTE | 15 | 23 |
| FRITTATA DI RAMASSIN (susine) | 10 | 23 |
| FRITTATA DI SPINACI | 7 | 11 |
| FRITTATA DOLCE | 7 | 1 |
| FRITTATA DOLCE DI MELE E UVETTA | 21 | 30 |
| FRITTATA DOLCE DI MELE ED UVETTA | 7 | 29 |
| FRITTATA DOLCE DI SUSINE SECCHE | 21 | 31 |
| FRITTATA DOLCE D’UVA | 7 | 28 |
| FRITTATA PRIMAVERILE | 8 | 27 |
| FRITTATA ROGNOSA | 7 | 9 |
| FRITTATA ROGNOSA | 4 | 6 |
| FRITTATA SVUOTA FRIGO | 15 | 22 |
| FRITTELLE DELLE FESTE | 1 | 26 |
| FRITTELLE DI CASTAGNE | 1 | 25 |
| FRITTELLE DI CASTAGNE CON LARDO | 1 | 20 |
| FRITTELLE DI CASTAGNE CON RICOTTA | 1 | 21 |
| FRITTELLE DI FAGIOLI | 17 | 21 |
| FRITTELLE DI FIORI | 8 | 29 |
| FRITTELLE DI FRUTTA LA FORNO | 21 | 35 |
| FRITTELLE DI MELE (FRICEU ED POM) | 7 | 29 |
| FRITTELLE DI MURAZZANO | 3 | 32 |
| FRITTELLE DI ORTICHE | 8 | 28 |
| FRITTELLE DI RICOTTA | 3 | 6 |
| FRITTELLE DI RISO | 18 | 28 |
| FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE | 10 | 6 |
| FRITTELLE DI ZUCCA | 8 | 29 |
| FRITTELLE DI ZUCCA (1) | 10 | 9 |
| FRITTELLE DI ZUCCA (2) | 10 | 10 |
| FRUTTA SECCA FARCITA | 3 | 16 |
| FUGASSETTE DI SAVONA (CON LA PANISSA) | 17 | 5 |
| FUNGHI AL FUNGHETTO | 2 | 34 |
| FUNGHI AL NATURALE | 2 | 2 |
| FUNGHI E PATATE | 2 | 28 |
| FUNGHI FRITTI | 2 | 31 |
| FUNGHI IN FRICASSEA | 2 | 25 |
| FUNGHI IN FRITTATA | 2 | 26 |
| FUNGHI PORCINI TRIFOLATI | 2 | 23 |
| FUNGHI RIPIENI AL FORNO | 2 | 28 |
| FUNGHI SECCHI | 2 | 5 |
| FUNGHI SOTT’ ACETO | 2 | 4 |
| FUNGHI SOTT’ OLIO | 2 | 3 |
| FUNGHI SULLA GRIGLIA | 2 | 32 |
| FUNGHI TRIFOLATI | 2 | 24 |
| FUSILLI ALL’ERBORINATO | 3 | 8 |
| GALLINA (O POLLO) IN GELATINA | 9 | 24 |
| GALLINA BOLLITA RIPIENA | 9 | 24 |
| GANASCNI AL DOGLIANI DOCG | 11 | 26 |
| GELATINA DI POMODORO AL PEPE | 4 | 36 |
| GELATO ALL’ ANICE (con funghetti anicini) | 2 | 35 |
| GELATO CON LA MARRONATA | 10 | 33 |
| GHIOTTO | 13 | 21 |
| GIARDINIERA PER TUTTE LE STAGIONI | 16 | 1 |
| GIRANDOLE DI FRITTATE CON FORMAGGIO E TONNO | 21 | 28 |
| GIRELLE DI FRITTATA (VARIANTI) | 7 | 15 |
| GIRELLE DI FRITTATA CON PROSCIUTTO E RASCHERA | 7 | 14 |
| GLI AGNOLOTTI DI CASA MIA | 14 | 4 |
| GNOCCHI ALLA BAVA | 3 | 10 |
| GNOCCHI ALL’ORTICA | 8 | 20 |
| GNOCCHI DI CASTAGNE AL PESTO | 1 | 12 |
| GNOCCHI DI FAGIOLI | 16 | 11 |
| GNOCCHI DI FAGIOLI | 17 | 20 |
| GNOCCHI DI FAGIOLI AL RAGU’ DI MAIALE | 4 | 26 |
| GNOCCHI DI PATATE FRITTI | 21 | 14 |
| GNOCCHI DI SEMOLINO AI FUNGHI | 2 | 21 |
| GONFIOTTI AL FORMAGGIO | 3 | 5 |
| GRAPPA AL MIELE E MENTA | 8 | 34 |
| GRATIN DI ZUCCA, PORRI E TOMA | 16 | 33 |
| GRIOTADA | 21 | 2 |
| GRIVE E CAPONET | 11 | 23 |
| GUANCIA DI VITELLO ARROSTO ( in pentola a pressione) | 11 | 27 |
| HUMMUS TRADIZIONALE | 17 | 36 |
| IL PATE’ ( e TRE VERDURE RIPIENE) | 4 | 34 |
| IMPASTO BASE PER IL PANE O LA PIZZA | 5 | 32 |
| INSALATA APPETITOSA | 16 | 30 |
| INSALATA CAPRICCIOSA |              13 | 9 |
| INSALATA CON PESCHE, PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLE | 21 | 21 |
| INSALATA D’ INVERNO | 1 | 2 |
| INSALATA D’UOVA | 21 | 10 |
| INSALATA DI BOLLITO | 15 | 25 |
| INSALATA DI CAPPONE | 9 | 2 |
| INSALATA DI CARNE CRUDA | 13 | 4 |
| INSALATA DI CASTAGNE | 1 | 4 |
| INSALATA DI CAVOLO VERZA | 16 | 22 |
| INSALATA DI CAVOLO VIOLA, VERZA E TONNO | 16 | 21 |
| INSALATA DI CAVOLO, ACCIUGHE E NOCI | 13 | 3 |
| INSALATA DI CONIGLIO | 9 | 1 |
| INSALATA DI ERBERA (esofago di bovino) | 11 | 8 |
| INSALATA DI FAGIOLI BIANCHI DI BAGNASCO | 17 | 17 |
| INSALATA DI FAGIOLI E ACCIUGHE | 16 | 12 |
| INSALATA DI FUNGHI E SPINACI | 2 | 9 |
| INSALATA DI GALLINA | 9 | 3 |
| INSALATA DI MERLUZZO | 21 | 7 |
| INSALATA DI MURAZZANO |              13 | 8 |
| INSALATA DI MURAZZANO E NOCCIOLE | 3 | 31 |
| INSALATA DI NERVETTI (1) | 11 | 3 |
| INSALATA DI NERVETTI (2) | 11 | 4 |
| INSALATA DI OVOLI | 13 | 2 |
| INSALATA DI PATATE | 21 | 24 |
| INSALATA DI PERE E NOCI | 13 | 3 |
| INSALATA DI POLLO | 15 | 30 |
| INSALATA DI POLLO CON MELE RENETTE | 9 | 4 |
| INSALATA DI POLLO E CHAMPIGNONS | 21 | 19 |
| INSALATA DI RASCHERA E NOCI | 3 | 25 |
| INSALATA DI RISO CON SALAME | 18 | 1 |
| INSALATA DI RISO, PESTO, ECC. | 21 | 29 |
| INSALATA DI RUCOLA, PERE, NOCI E GRANA | 21 | 21 |
| INSALATA DI SEDANO, MELE E NOCI | 16 | 29 |
| INSALATA DI TACCHINELLA E MELOGRANO | 9 | 4 |
| INSALATA DI VERDURE COTTE AL PESTO | 16 | 28 |
| INSALATA GUSTOSA DI CARNI MISTE | 15 | 28 |
| INSALATA MOSCOVITA | 16 | 9 |
| INSALATA MULTICOLORE DI RISO | 18 | 1 |
| INSALATA NIZZARDA | 16 | 29 |
| INSALATA NIZZARDA | 17 | 11 |
| INSALATA PROFUMATA | 1 | 3 |
| INSALATA RUSSA | 13 | 10 |
| INSALATA VELOCE DI TRIPPA E FAGIOLI | 11 | 8 |
| INSALATINA DI TARASSACO E UOVA | 21 | 20 |
| INVOLTINI DI CARNE CRUDA AL MURAZZANO | 21 | 15 |
| INVOLTINI DI CAVOLO, RISO E SALSICCIA | 18 | 2 |
| INVOLTINI DI INDIVIA BELGA | 16 | 23 |
| INVOLTINI DI PEPEPRONI | 21 | 26 |
| INVOLTINI DI TACCHINO AGLI AROMI | 9 | 34 |
| INVOLTINI DI ZUCCHINE | 21 | 24 |
| INVOLTINO DI CAVOLO VERZA E RISO | 15 | 21 |
| LA “NUTELLA” ALTERNATIVA DELLA NONNA | 17 | 29 |
| LA FONDUTA CHE RIESCE SEMPRE | 3 | 24 |
| LACET (animelle) AL VINO ROSSO | 11 | 27 |
| L’ALBERO DEI SALUMI | 4 | 3 |
| LASAGNASSE O LASAGNE NERE | 3 | 26 |
| LASAGNE AL FORNO CON CARCIOFI E PROSCIUTTO | 14 | 20 |
| LASAGNE AL SANGUE | 4 | 21 |
| LASAGNE ALLA CRUDAIOLA | 14 | 21 |
| LASAGNE ALLA ZUCCA | 14 | 21 |
| LASAGNE ALL’ORTICHE | 8 | 22 |
| LASAGNE COL PESTO ALLA GENOVESE | 14 | 1 |
| LASAGNE DI FURMENTIN, PORRI E ZUCCA | 14 | 19 |
| LASAGNE DI POLENTA | 15 | 17 |
| LASAGNE PASTICCIATE | 14 | 3 |
| LASAGNE VEGETARIANE DI PANE RAFFERMO | 15 | 13 |
| LASAGNE VEGETARIANE GUSTOSE | 14 | 22 |
| LATTARI IN ROSSO | 2 | 30 |
| LIMONINA (liquore alla citronella) | 8 | 35 |
| L’IMPASTO E LA SFOGLIA | 14 | 2 |
| LINGUA AL VERDE | 11 | 6 |
| LINGUA ALLA GIARDINIERA | 4 | 4 |
| LINGUA FRITTA | 15 | 29 |
| LINGUA IN SALSA | 11 | 28 |
| LINGUA IN SALSA ROSSA | 11 | 7 |
| LINGUA SCARLATTA | 21 | 18 |
| LIQUORE DI BOLETO | 2 | 36 |
| LIQUORE DI ROSMARINO | 8 | 35 |
| LOMBO DI MAIALE RIPIENO | 4 | 17 |
| LOMBO DI MAIALE RIPIENO | 4 | 22 |
| LONZA DI MAIALE ALLE PRUGNE | 4 | 20 |
| LONZA DI MAIALE CON CASTAGNE E CIPOLLINE | 1 | 19 |
| MACCHERONI CON LE NOCI | 14 | 33 |
| MACEDONIA LAA RICOTTA | 21 | 33 |
| MANTECA | 3 | 2 |
| MANZO ALLA KOSSUTH | 19 | 14 |
| MANZO CARPIONATO |              13 | 7 |
| MARINATA CRUDA AGLI AROMI | 8 | 3 |
| MARMELLATA DI CASTAGNE | 1 | 34 |
| MARMELLATA DI CIPOLLE | 16 | 34 |
| MARMELLATA DI POMODORI VERDI | 16 | 34 |
| MARTIN SEC AL VINO ROSSO | 10 | 27 |
| MEDAGLIONI DI VITELLO AL TARTUFO | 19 | 23 |
| MELANZANE CON ORIGANO | 8 | 12 |
| MELANZANE MARINATE | 16 | 14 |
| MELANZANE SOTT’ OLIO | 16 | 15 |
| MELE COTTE | 21 | 36 |
| MERINGHE CON NOCCIOLE | 7 | 21 |
| MERLUZZO AL FORNO | 12 | 14 |
| MERLUZZO AL VERDE | 12 | 14 |
| MEZZELUNE ALLA TROTA AFFUMICATA | 12 | 32 |
| MEZZELUNE ALLE NOCCIOLE | 14 | 15 |
| MILLEFOGLIE DI GRANA CUNEESE CON MOUSSE DI RICOTTA DI PECORA | 3 | 29 |
| MINESTRA D’AGLIO IN CAMICIA | 16 | 8 |
| MINESTRA DI CECI E BACCALA’ | 17 | 8 |
| MINESTRA DI CHIODINI | 6 | 1 |
| MINESTRA DI ERBETTE (1) | 6 | 18 |
| MINESTRA DI ERBETTE (2) | 6 | 18 |
| MINESTRA DI ERBETTE “MARIA’ “ | 8 | 16 |
| MINESTRA DI LATTE CON ERBE DI MONTAGNA | 8 | 16 |
| MINESTRA DI PASTA IMBOTTITA | 3 | 28 |
| MINESTRA DI PATATE, RISO E PORRI | 6 | 17 |
| MINESTRA DI RISO E PATATE | 18 | 5 |
| MINESTRA DI RISO E RAPE | 18 | 7 |
| MINESTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE | 1 | 6 |
| MINESTRA DI RISO, LATTE, CASTAGNE E PORRI | 18 | 6 |
| MINESTRA DI TRIPPA | 6 | 3 |
| MINESTRA DI TRIPPE (ricetta canonica della confraternita dla tripa e dla rustia di Villanova Mondovì) | 11 | 13 |
| MINESTRA DI TRIPPE DEGLI AMICI DI PIAZZA | 6 | 34 |
| MINESTRA DI VERDURE CON CASTAGNE | 1 | 10 |
| MINESTRA D’OS | 15 | 4 |
| MINESTRA MARITATA | 6 | 22 |
| MINESTRONE ALLA GENOVESE | 6 | 23 |
| MONTEBIANCO | 1 | 31 |
| MOUSSE ALLA MENTA | 8 | 32 |
| MOUSSE DI CASTAGNE (2) | 10 | 31 |
| MOUSSE DI CASTAGNE CON SALSA DI CACHI | 10 | 30 |
| MOUSSE DI FONDUTA E CASTAGNE CON SPECK, FICHI E SALSA AL VINCOTTO E MIELE | 3 | 33 |
| MOUSSE DI IRIDEA SALMONATA AFFUMICATA,RICOTTA E NOCI | 12 | 35 |
| MOUSSE DI PROSCIUTTO | 4 | 5 |
| NERVETTI, FAGIOLI E CIPOLLA | 11 | 5 |
| NIDI DI PATATE |              13 |            29 |
| NOSTRA RICETTA PER LE CRESPELLE | 3 | 35 |
| OCA ALLA CONTADINA | 9 | 25 |
| OCA ARROSTO CON LE VERZE | 9 | 27 |
| OCA MARINATA ALLE OLIVE | 9 | 26 |
| OLA (ULA) AL FORNO | 6 | 21 |
| OLIO AROMATICO | 8 | 1 |
| ORION | 4 | 15 |
| ORTAGGI MISTI RIPIENI E GRATINATI | 16 | 4 |
| OSSA DI MORTO | 7 | 20 |
| OSSA DI MORTO | 10 | 11 |
| OSSIBUCHI DI BUE ALLA PIEMONTESE | 19 | 30 |
| PACCHERI RIPIENI AI FORMAGGI | 14 | 30 |
| PALLE DI NEVE (PET ‘D MADAMA) | 7 | 23 |
| PALLINE ALLE ERBE MISTE | 13 | 31 |
| PALLINE -o TARTUFI- DI CASTAGNE | 1 | 33 |
| PAN CUCET DI MAIALE E PORRI | 4 | 30 |
| PAN DI CRUE | 1 | 6 |
| PAN PERDÙ | 15 | 15 |
| PANADA | 6 | 20 |
| PANADA MONTANARA | 15 | 11 |
| PANE ALLE CASTAGNE BIANCHE PER I SANTI | 1 | 5 |
| PANE DOLCE | 10 | 16 |
| PANE, BURRO ED ACCIUGHE | 12 | 1 |
| PANISCIA (Novara) | 4 | 11 |
| PANISSA (Vercelli) | 4 | 12 |
| PANNA COTA | 10 | 15 |
| PANSOTTI CON SALSA DI NOCI | 14 | 13 |
| PANZANELLA | 15 | 12 |
| PANZEROTTI DI MAGRO | 14 | 15 |
| PANZEROTTI FRITTI | 8 | 9 |
| PASSATO DI BACCELLI DI PISELLI | 15 | 9 |
| PASTA AI QUATTRO FORMAGGI | 3 | 9 |
| PASTA AL FORNO SENZA LATTOSIO | 14 | 28 |
| PASTA BRISE’E | 5 | 32 |
| PASTA CON CREMA DI FOGLIE DI CARCIOFO | 15 | 7 |
| PASTA CON FOGLIE DI CAVOLFIORE E NOCI | 15 | 6 |
| PASTA IN SALSA ALLE ACCIUGHE | 12 | 9 |
| PASTA INTEGRALE CON PESTO DI RUCOLA E ARACHIDI | 17 | 1 |
| PASTA MOLLICA ED ACCIUGHE | 12 | 10 |
| PASTA SFOGLIA | 5 | 34 |
| PASTE D’ MERIA (2) | 10 | 3 |
| PASTE DI MELIGA (1) | 10 | 2 |
| PASTICCIO DI CAVOLFIORE E PASTA | 14 | 24 |
| PASTICCIO DI FEGATINI E ROGNONE | 11 | 24 |
| PASTICCIO DI PESCHE ED AMARETTI | 10 | 19 |
| PASTICCIO DI TRIPPA IN CASSA | 11 | 34 |
| PASTICCIO RICCO DI PASTA | 14 | 25 |
| PASTIERA SALATA DI SPAGHETTONI | 14 | 32 |
| PATE’ DI FEGATO CON MELE E VINSANTO | 11 | 1 |
| PATE’ DI FEGATO DI MAIALE ALLE CASTAGNE CON COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE | 4 | 27 |
| PATE’ DI PORCINI CORRETO CASTAGNE | 2 | 8 |
| PATE’ DI CECI O FAGIOLI | 21 | 10 |
| P’CITA TORTA ED CASTAGNE E POR CON VLUTA’ AL FORMAGG RASCHERA | 5 | 31 |
| PENNE ALL’ERBORINATO VERZIN | 3 | 21 |
| PENNE CON PORRI E SALSICCIA | 4 | 10 |
| PEPERONATA SABAUDA | 16 | 15 |
| PEPERONCINI PICCANTI RIPIENI |              13 |            19 |
| PEPERONI AL BAGNETTO ROSSO | 16 | 16 |
| PEPERONI AL TIMO | 8 | 11 |
| PEPERONI ALL’ACCIUGA | 12 | 4 |
| PEPERONI ALLE OLIVE | 16 | 17 |
| PEPERONI CON SALSA DELICATA |              13 |            23 |
| PEPERONI E TONNO (1) |              13 |            21 |
| PEPERONI E TONNO (2)  |              13 |            22 |
| PEPERONI IN BAGNA CAUDA |              13 |            23 |
| PEPERONI SOTTO LA RASPA | 21 | 4 |
| PERE MADERNASSA E FORMAGGIO | 21 | 23 |
| PERE MADERNASSE GRATINATE | 10 | 27 |
| PERSI PIN (pesche ripiene) | 10 | 18 |
| PESCHE CON VINO E ZUCCHERO | 21 | 36 |
| PESTO DI FAVE | 17 | 13 |
| PETTO D’ANATRA ALL’ACETO BALSAMICO | 9 | 8 |
| PISELLI, PATATE E TONNO | 17 | 29 |
| PISELLI, TONNO E UOVA | 17 | 28 |
| PISELLINI COL GUANCIALE | 17 | 30 |
| PIZZA DI PANE RAFFERMO (al forno) | 15 | 15 |
| PIZZA DI PATATE | 5 | 18 |
| PIZZETTE ALLE ERBE | 8 | 10 |
| PIZZETTE DEL NONNO | 15 | 13 |
| PLOMBIERES ALLA TORINESE | 1 | 32 |
| POLENTA CONCIA | 15 | 18 |
| POLENTA DI CASTAGNE | 1 | 13 |
| POLENTA DI CASTAGNE CON RASCHERA DI ALPEGGIO | 1 | 14 |
| POLENTA DOLCE | 10 | 17 |
| POLENTA DOLCE E MELE | 21 | 32 |
| POLENTA FRITTA | 21 | 14 |
| POLENTA PASTICCIATA | 2 | 22 |
| POLLO (O CONIGLIO) COI PEPERONI | 9 | 29 |
| POLLO AL BABI | 9 | 28 |
| POLLO AL SALE | 9 | 28 |
| POLLO ALLA CACCIATORA | 9 | 30 |
| POLPETTE DI BARBI | 12 | 19 |
| POLPETTE DI BOLLITO O ARROSTO | 15 | 26 |
| POLPETTE DI CECI E GRANA | 21 | 11 |
| POLPETTE DI LENTICCHIE | 17 | 24 |
| POLPETTE VEGETARIANE | 16 | 23 |
| POLPETTINE AI PORRI | 19 | 26 |
| POLPETTINE DI CAVOLFIORE | 16 | 24 |
| POLPETTINE IN CARPIONE |              13 |            27 |
| POMODORI E RISO VENERE | 18 | 4 |
| POMODORI RIPIENI (al forno) |              13 |            18 |
| POMODORI RIPIENI (crudi) |              13 |            16 |
| POMODORI RIPIENI ALLA PIEMONTESE |              13 |            18 |
| POMODORI RIPIENI COL BAGNET VERD |              13 |            17 |
| PORCINI IN COMPOSTA | 2 | 1 |
| PORCO-SPINO | 4 | 1 |
| PREPARAZIONE / COTTURA BASE DEI CECI | 17 | 3 |
| PROSCIUTTO COTTO IN GELATINA |              13 |            10 |
| PROSCIUTTO CRUDO IN GELATINA\ | 21 | 16 |
| PROSCIUTTO CRUDO SOTT’ OLIO | 4 | 3 |
| PUCCIA (polentina) ALLE VERDURE | 16 | 24 |
| PUREA DI CAROTE | 16 | 25 |
| PUREA DI CAVOLFIORE | 16 | 25 |
| PUREA DI RAPA | 16 | 27 |
| PUREA DI SEDANO RAPA | 16 | 26 |
| PUTIA ‘D CUSE | 18 | 8 |
| QUADROTTI DOLCI DI PISELLI | 17 | 31 |
| QUAGLIE CON RISO ED UVA | 9 | 32 |
| QUAGLIE COTTE DUE VOLTE | 9 | 31 |
| QUAIA’A’ ” E CASTAGNE |                 3 | 22 |
| QUAJETTE | 19 | 28 |
| RAFANO FRESCO | 8 | 6 |
| RAGU’ DI CECI E SALSICCIA | 17 | 4 |
| RAGU’ DI LENTICCHIE | 17 | 25 |
| RAGU’ VEGETARIANO | 16 | 32 |
| RAPE RIPIENE |              13 |            25 |
| RATATUIA | 16 | 2 |
| RAVIOLE DI PATATE, PORCINI E RASCHERA | 2 | 20 |
| RAVIOLE RIS E COJ | 14 | 13 |
| RAVIOLI  (ricetta ufficiale dell’Ordine Obertengo del Raviolo e del Gavi) | 14 | 35 |
| RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI | 14 | 10 |
| RAVIOLI AI GANASIN | 14 | 11 |
| RAVIOLI ALLA PIEMONTESE 1 | 14 | 6 |
| RAVIOLI ALLA PIEMONTESE 2 | 14 | 7 |
| RAVIOLI ALLE CASTAGNE | 1 | 27 |
| RAVIOLI DEL PLIN | 14 | 9 |
| RAVIOLI DI PATATE E ORTICHE | 14 | 10 |
| RAVIOLI DI PORRI E PATATE AL SUGO DI FUNGHI | 14 | 8 |
| RAVIOLI DI RICOTTA E ORLE | 14 | 8 |
| RAVIOLI DI TROTA | 12 | 33 |
| RAVIOLI RISO E COJ | 14 | 3 |
| RAVIOLINI AL PLIN DI NONNA MARIA ROSA | 8 | 18 |
| RICCA ZUPPA PRIMAVERILE | 17 | 31 |
| RICICLO ARRICCHITO DI PASTA AL RAGU’ | 14 | 33 |
| RICOTTA E FIORI DI ZUCCA | 3 | 6 |
| RIS EN PERSUN | 18 | 7 |
| RISO AL LATTE | 18 | 5 |
| RISO ALLA PIEMONTESE | 11 | 9 |
| RISO DEL GOLOSO | 11 | 10 |
| RISO IN CAGNONE | 18 | 9 |
| RISO VENERE CON FILETTI DI TROTA | 18 | 4 |
| RISO, LATTE E ZUCCA | 18 | 8 |
| RISOATTE | 18 | 27 |
| RISOLE | 10 | 8 |
| RISOTTO AI FUNGHI (1) | 2 | 12 |
| RISOTTO AI FUNGHI (2 con vino bianco e prezzemolo) | 2 | 12 |
| RISOTTO AI FUNGHI COLTIVATI | 18 | 17 |
| RISOTTO AI GAMBI DI CARCIOFO | 15 | 8 |
| RISOTTO AI MIRTILLI E ERBA CIPOLLINA | 18 | 24 |
| RISOTTO AI PORCINI | 18 | 16 |
| RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI | 3 | 11 |
| RISOTTO AL BAROLO | 18 | 15 |
| RISOTTO AL LIMONE E TIMO | 8 | 19 |
| RISOTTO AL SALTO | 15 | 18 |
| RISOTTO ALL’UVA BIANCA | 18 | 23 |
| RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E CRESCENZA | 16 | 9 |
| RISOTTO ALLA LANGAROLA | 18 | 11 |
| RISOTTO ALLA LATTUGA E GORGONZOLA | 3 | 12 |
| RISOTTO ALLA PIEMONTESE | 18 | 9 |
| RISOTTO ALLA SALSICCIA E RADICCHIO | 4 | 14 |
| RISOTTO ALLA TROTA | 18 | 21 |
| RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA | 18 | 19 |
| RISOTTO ALLE ORTICHE | 8 | 19 |
| RISOTTO CECI, SALSICCIA E FUNGHI | 17 | 8 |
| RISOTTO COI PISELLI | 17 | 26 |
| RISOTTO CON CASTAGNE E RASCHERA | 3 | 20 |
| RISOTTO CON CASTELMAGNO E NOCCIOLE | 18 | 14 |
| RISOTTO CON LA TRIPPA | 11 | 11 |
| RISOTTO CON LE ZUCCHINE | 18 | 22 |
| RISOTTO CON ORTICHE O LUVERTIN (luppolo) | 18 | 12 |
| RISOTTO CON TOPINAMBUR | 18 | 18 |
| RISOTTO DI CASTAGNE | 1 | 9 |
| RISOTTO E FONDUTA | 18 | 13 |
| RISOTTO GORGONZOLA, PERE E NOCI | 18 | 15 |
| ROBATA’ VESTITI | 4 | 2 |
| ROGNONI AI FUNGHI | 11 | 29 |
| ROGNONI TRIFOLATI | 11 | 29 |
| ROLATA APPETITOSA | 21 | 17 |
| ROLATA DI TACCHINO ALLE CASTAGNE | 1 | 15 |
| ROLATINE DI VITELLO | 19 | 23 |
| ROLLATA DI CONIGLIO CON CREMA DI CASTAGNE E TARTUFO | 9 | 15 |
| ROSELLINE DI PASTA | 14 | 29 |
| ROSOLIO CENTERBE | 8 | 34 |
| ROSOLIO DI MENTA | 8 | 36 |
| ROTOLO DI IRIDEA SALMONATA AFFUMICATA, ZUCCHINA GRIGLIATA E CAPRINO FRESCO | 12 | 36 |
| ROTOLO DI MANZO RIPIENO | 19 | 27 |
| ROTOLO DI PASTA ALLEGRA | 14 | 29 |
| ROTOLO DI TACCHINO ALLE ERBE | 8 | 25 |
| ROTOLO RIPIENO ALLE ERBE | 8 | 15 |
| RUBRA (riserva per un anno) | 16 | 31 |
| RUSTIA RICCA | 3 | 1 |
| RUSTIE DI FEGATINI E ACCIUGHE | 21 | 12 |
| SALAME DEL NEGUS | 10 | 13 |
| SALAME DEL VENERDI’ | 12 | 16 |
| SALAME DI CASTAGNE | 1 | 29 |
| SALAME DI CIOCCOLATO CON LE NOCI | 10 | 14 |
| SALAME DI TRIPPA TONNATO | 11 | 7 |
| SALAMINI SOTT’ OLIO | 4 | 4 |
| SALSA ALLE ORTICHE | 8 | 5 |
| SALSA DI PORRI E GORGONZOLA | 3 | 23 |
| SALSA REMOLATA | 8 | 6 |
| SALSA RUBRA PIEMONTESE | 16 | 6 |
| SALSICCE DI RISO | 18 | 2 |
| SALSICCIA E FAGIOLI | 17 | 22 |
| SALSINA PER VERDURE GRIGLIATE | 8 | 3 |
| SALVIA FRITTA | 8 | 12 |
| SAMBAJON E MUSCATEL | 21 | 32 |
| SAUSA D’ AVIJE  (salsa delle api) | 19 | 34 |
| SAUSA DEL POVR’OM | 19 | 36 |
| SCALOPPINE AI FUNGHI | 2 | 29 |
| SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA | 19 | 21 |
| SCHIACCIATINE DEL LÙN-ES D’NA VOLTA | 15 | 1 |
| SELLA DI CONIGLIO IN CROSTA | 9 | 14 |
| SEMIFREDDO AL MASCARPONE CON PANETTONE | 15 | 32 |
| SEMIFREDDO DI CASTAGNE | 10 | 34 |
| SENAPE (o MOSTARDA) | 19 | 36 |
| SETTE GUSTI | 8 | 1 |
| SFORMATINI ALLE ERBE | 8 | 13 |
| SFORMATO AUTUNNALE | 1 | 23 |
| SFORMATO DI FAGIOLI | 16 | 10 |
| SFORMATO DI FAGIOLINI | 16 | 12 |
| SFORMATO DI PERE AL DOLCETTO | 10 | 28 |
| SFORMATO DI TRIPPA | 11 | 33 |
| SFORMATO DI ZUCCA ALLE NOCCIOLE SU FONDUTA DI RASCHERA |             13          |           36 |
| SFURZE | 4 | 18 |
| SGONGIOTTI ALLE ERBE | 21 | 19 |
| SIMIL-BROSS (si legge bruss) ESPRESSO | 21 | 2 |
| SOBRICH (crocchette) ALLA RASCHERA |              13 |            30 |
| SOMA D’AJ AL BROSS (BRUSS) | 3 | 1 |
| SORBETTO AL LIMONE E ROSMARINO | 8 | 30 |
| SORBETTO ALLE ERBE | 8 | 31 |
| SORBETTO DI SAMBUCO | 8 | 32 |
| SOTTOFILETTO AL RASCHERA CON PATATEE SALSA AL BAROLO |  3 |  27 |
| SOUFFLE’ AI PEPERONI |              13 |            33 |
| SOUFFLE’ DI CASTAGNE | 1 | 24 |
| SOUFFLE’ SALATO | 7 | 15 |
| SPAGHETTI ALLA TRIPPA DI MONCALIERI | 11 | 11 |
| SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE  (1 con cipolle- 2 con aglio) | 12 | 8 |
| SPAGHETTI ALLE ERBE | 8 | 23 |
| SPAGHETTI DI MEZZANOTTE | 8 | 21 |
| SPEZZATINO DI CUORE STUFATO | 11 | 21 |
| SPEZZATINO DI MAIALE E CECI | 17 | 10 |
| SPEZZATINO IN FRICASSEA | 19 | 20 |
| SPIANATINE AZZIME | 8 | 8 |
| SPIEDINI DI FEGATO DI MAIALE | 21 | 13 |
| SPIEDINI DI FORMAGGIO E FRUTTA | 21 | 35 |
| SPIEDINI DI FRUTTA ESTIVA | 21 | 34 |
| SPIEDINI DI FRUTTA INVERNALE | 21 | 34 |
| SPIEDINI DI PRUGNE SECCHE | 21 | 34 |
| SPIEDINI DI VERDURE | 16 | 6 |
| SPUMA DI FEGATINI | 21 | 11 |
| STINCO DI MAIALE ALL’ARNEIS | 4 | 29 |
| STOCCO IN BAGNA CAODA | 12 | 16 |
| STRII (vaironi) AL FORNO | 12 | 21 |
| STRII FRICC (vaironi fritti) | 12 | 23 |
| SUBRIC DI PATATE | 15 | 30 |
| SUGHETTO VELOCE | 8 | 24 |
| SUGO AI ROGNONI | 11 | 13 |
| SUGO ALLA BOLOGNESE | 14 | 3 |
| SUGO di AVANZI di SALUMI al VINO BIANCO e ROSMARINO |  15 |  28 |
| SUGO DI CODA DI VITELLO CON I PISELLI | 11 | 13 |
| SUGO DI CONIGLIO | 9 | 6 |
| SUGO DI FEGATINI | 9 | 5 |
| SUGO DI FUNGHI (1 soffritti) | 2 | 10 |
| SUGO DI FUNGHI (2 sbollentati) | 2 | 10 |
| SUGO DI GALITULE (GALLINACCI) | 2 | 11 |
| SUGO PICCANTE ALLA SALSICCIA | 4 | 11 |
| SUPA ED COSOT (minestra di zucchini) | 16 | 27 |
| SUPA MITONA’ | 6 | 19 |
| TACCINO DOLCE RIPIENO | 9 | 33 |
| TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON SEIRASS DI PECORA | 1 | 8 |
| TAGLIATELLE DI FARINA BIANCA E CASTAGNE | 1 | 7 |
| TAGLIATELLI PASTICCIATI | 14 | 1 |
| TAJARIN AL GORGONZOLA,ZUCCHINE E BASILICO | 3 | 9 |
| TARASSACO SOTT’OLIO | 8 | 7 |
| TARTARE DI BUE SU CARPACCIO DI ZUCCA | 13 | 5 |
| TARTINE “SPIRITOSE” | 3 | 3 |
| TARTINE AL MIELE | 21 | 33 |
| TARTRA’ | 8 | 14 |
| TARTRA’ CON TARTUFO |              13 |            32 |
| TARTUFI AL MURAZANO | 3 | 31 |
| TARTUFI DI CASTAGNE E NOCCIOLE | 10 | 15 |
| TERRINA DI FEGATINI DI POLLO | 11 | 2 |
| TESTINA DI VITELLO ALLE ACCIUGHE | 11 | 30 |
| TESTINA DI VITELLO IN INSALATA | 11 | 9 |
| TIMBALLO AI PEPERONI | 14 | 31 |
| TIMBALLO DI PERE MARTINE CON PASTA AL MAIS | 20 | 8 |
| TIRABOSON (eliche) ESTIVI | 21 | 29 |
| TIRAMISÚ CON PANDORO | 15 | 31 |
| TIRAMISÙ DEL CASARO | 3 | 18 |
| TOME MARSE” E SOTTO VETRO | 3 | 7 |
| TOMINI AL VERDE | 21 | 3 |
| TOMINI ELETTRICI | 3 | 28 |
| TOMINI ELETTRICI | 21 | 3 |
| TONNO DI CONIGLIO | 9 | 1 |
| TOPOLINI DISALVIA | 21 | 20 |
| TORRONITA | 20 | 36 |
| TORTA ‘D RAMASSIN (susine dalmassine) | 20 | 17 |
| TORTA ‘D SEIRASS (ricotta) | 20 | 34 |
| TORTA AI TOMINI | 5 | 20 |
| TORTA AL CACAO DI PANE RAFFERMO | 15 | 16 |
| TORTA AL CIOCCOLATO | 20 | 22 |
| TORTA ALLA FRUTTA DI PANE RAFFERMO | 15 | 16 |
| TORTA ALLE ERBE AROMATICHE | 5 | 1 |
| TORTA ALLE NOCI | 20 | 28 |
| TORTA ALLE PERE CON FONDI DI PASTA MISTA | 15 | 34 |
| TORTA ALLEGRA | 5 | 2 |
| TORTA CON GLI ALBUMI | 7 | 22 |
| TORTA CON I FONDI DI CAFFÈ | 15 | 33 |
| TORTA CREMOSA DI MELE | 20 | 11 |
| TORTA DEGLI ANGELI (senza farina) | 20 | 31 |
| TORTA DEL CAVOLO | 5 | 3 |
| TORTA DI “MAGNA POLDINA” | 20 | 9 |
| TORTA DI ALBUMI (torta piuma) | 20 | 30 |
| TORTA DI ARACHIDI | 17 | 2 |
| TORTA DI ASPARAGI | 5 | 21 |
| TORTA DI BIETOLE | 5 | 24 |
| TORTA DI CARCIOFI | 5 | 12 |
| TORTA DI CASTAGNE BIANCHE | 20 | 27 |
| TORTA DI CILEGIE COTTA IN PADELLA | 20 | 16 |
| TORTA DI CIOCCOLATO E LENTICCHIE | 17 | 25 |
| TORTA DI CIPOLLE | 5 | 10 |
| TORTA DI FAGIOLI | 17 | 23 |
| TORTA DI FARINA GIALLA | 20 | 33 |
| TORTA DI FRITTATINE | 7 | 14 |
| TORTA DI FRUTTA FRESCA E CACAO | 20 | 17 |
| TORTA DI LENTICCHIE ROSSE | 17 | 26 |
| TORTA DI LUVERTIN (luppolo) | 5 | 11 |
| TORTA DI MELE E PANETTONE | 15 | 33 |
| TORTA DI MELE IN TAZZA (microonde) | 20 | 12 |
| TORTA DI NOCCIOLE | 10 | 4 |
| TORTA DI NOCCIOLE SENZA FARINA | 10 | 3 |
| TORTA DI PANCETTA, FUNGHI E RASCHERA | 5 | 25 |
| TORTA DI PANE E AMARETTI | 15 | 15 |
| TORTA DI PANE E CIOCCOLATO | 20 | 21 |
| TORTA DI PANE E MELE | 20 | 20 |
| TORTA DI PANE, UVETTA E MANDORLE | 21 | 30 |
| TORTA DI PASTA | 14 | 34 |
| TORTA DI PATATE (1) | 5 | 8 |
| TORTA DI PATATE (2) | 5 | 9 |
| TORTA DI PATATE (3) | 5 | 9 |
| TORTA DI PATATE E PORRI DI NONNA GINA | 5 | 17 |
| TORTA DI PORRI | 5 | 4 |
| TORTA DI RAMASSIN SECCHI | 20 | 19 |
| TORTA DI RISO | 5 | 13 |
| TORTA DI RISO | 20 | 32 |
| TORTA DI RISO E BIETOLE | 5 | 26 |
| TORTA DI RISO E CACAO | 18 | 34 |
| TORTA DI RISO E NOCI | 20 | 33 |
| TORTA DI RISO E SPINACI | 15 | 21 |
| TORTA DI SPINACI | 5 | 16 |
| TORTA DI VERDURE (1) | 5 | 15 |
| TORTA DI VERDURE (2) | 5 | 23 |
| TORTA DI ZUCCA | 5 | 28 |
| TORTA DI ZUCCA | 20 | 35 |
| TORTA DOLCE DI PATATE | 20 | 24 |
| TORTA DOLCE DI RISO | 18 | 30 |
| TORTA DOLCE DI RISO CON UVETTA E PINOLI | 18 | 31 |
| TORTA INVISIBILE CON LE MELE (facile) | 20 | 13 |
| TORTA MAGICA AL LIMONE (senza glutine) | 20 | 28 |
| TORTA MAGICA DI MELE | 20 | 15 |
| TORTA MATO | 18 | 27 |
| TORTA MERINGATA ALLE MELE | 20 | 26 |
| TORTA NERA DI MELE | 20 | 10 |
| TORTA RUSTICA DI VERDURE | 5 | 5 |
| TORTA SALATA (in padella) DI PANE RAFFERMO | 15 | 14 |
| TORTA SALATA AI FUNGHI | 5 | 6 |
| TORTA SALATA AI FUNGHI | 2 | 13 |
| TORTA SALATA ALLE VERDURE E RICOTTA | 5 | 21 |
| TORTA SALATA COI FIORI DI ZUCCA | 5 | 22 |
| TORTA SALATA CON FAVE E PISELLI | 17 | 30 |
| TORTA SALATA DEL MAROCCO | 5 | 7 |
| TORTA SALATA DI FUNGHI E FORMAGGIO | 5 | 30 |
| TORTA SALATA DI ORLE (SPINACI DI MONTAGNA) | 8 | 28 |
| TORTA SALATA DI SPINACI E BOLLITO | 15 | 25 |
| TORTA SALATA PER LA FESTA DELLAMADONNA DELLA NEVE DI VIOLA | 18 | 26 |
| TORTA SARACENA | 20 | 25 |
| TORTA TALLA (di pane ) | 20 | 20 |
| TORTA TENERINA (o “regina del Montenegro”) | 20 | 23 |
| TORTA VERDE DI RISO | 18 | 25 |
| TORTELLI CASALINGHI | 14 | 18 |
| TORTELLI DI ZUCCA | 14 | 17 |
| TORTELLINI I CASTAGNE E RICOTTA | 1 | 11 |
| TORTELLONI DI CASTAGNE ALLE ERBE E FUNGHI | 2 | 19 |
| TORTINI DI TROTA AFFUMICATA | 21 | 6 |
| TORTINO DI CARNE CRUDA | 19 |                         3 |
| TORTINO DI CASTAGNE E PORRI |              13 |            27 |
| TORTINO DI PATATE ED ACCIUGHE | 5 | 13 |
| TORTINO DI RISO AVANZATO | 15 | 20 |
| TRANCETTI DI MERLUZZO NELLA PANCETTA | 12 | 15 |
| TRIPPA AL VERDE | 11 | 35 |
| TRIPPA COI FAGIOLI | 11 | 31 |
| TRIPPA DI MAIALE | 11 | 36 |
| TRIPPA FRITTA ALLA PIEMONTESE | 11 | 30 |
| TRIPPA FRITTA CAMUFFATA | 11 | 1 |
| TRIPPA IN UMIDO | 11 | 31 |
| TRIPPA IN UMIDO COI CARIOFI | 11 | 32 |
| TROMBETTE (zucchine) E ACCIGHE SOTT’OLIO | 21 | 25 |
| TROTA  IN CROSTA DI NOCCIOLE (al forno) | 12 | 26 |
| TROTA  IN CROSTA DI NOCCIOLE (fritta) | 12 | 25 |
| TROTA “PRIMAVERA” | 12 | 29 |
| TROTA AL CARTOCCIO | 12 | 24 |
| TROTA FARCITA AI FUNGHI | 2 | 33 |
| TROTA MARINATA | 8 | 11 |
| TROTE AL NEBBI0LO | 12 | 28 |
| TROTE IN CARPIONE | 12 | 30 |
| TROTE SALVIA E LIMONE | 12 | 24 |
| TUMA (robiola) AL VERDE | 21 | 4 |
| TUME UBRIACHE | 21 | 4 |
| TURTA DI SANT | 1 | 28 |
| UOVA ED ASPARAGI SELVATICI CON L’ACETO | 7 | 7 |
| UOVA RIPIENE | 13        |            15 |
| UOVA RIPIENE AI FUNGHI | 7 | 2 |
| UOVA RIPIENE ALLA CAMPAGNOLA | 7 | 2 |
| UOVA RIPIENE ALLA LIGURE | 21 | 9 |
| UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO | 7 | 5 |
| UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO (al microonde) | 7 | 5 |
| UOVA, TONNO E PISELLI | 7 | 8 |
| UOVO ALL’OSTRICA | 7 | 1 |
| UOVO SBATTUTO | 7 | 1 |
| VELLUTATA DI POLLO | 9 | 6 |
| VELLUTATA DI PORRI | 6 | 15 |
| VELLUTATA GELATA DI FUNGHI | 2 | 16 |
| VERDURE CRUDE VARIE (con 4 salse) | 21 | 22 |
| VERDURE IN FRITTATA | 7 | 9 |
| VERDURE PRIMAVERILI GRATINATE | 16 | 3 |
| VERDURE RIPIENE DI AVANZI DI CARNE | 15 | 27 |
| VITELLO AL LATTE | 19 | 21 |
| VITELLO TONNATO |              13 |            12 |
| VITELLO TONNATO A MODO MIO | 19 |                         4 |
| VITELLO TONNE’ |              13 |            11 |
| VOV CASALINGO | 7 | 30 |
| VOV CON I GUSCI | 7 | 31 |
| ZABAGLIONE AL MARSALA | 7 | 27 |
| ZABAGLIONE VIOLA | 7 | 27 |
| ZAMPONE E LENTICCHIE | 4 | 9 |
| ZAMPONE FRITTO | 21 | 13 |
| ZUCCA CARPIONATA | 21 | 25 |
| ZUCCA FILANTE | 16 | 32 |
| ZUCCHINE AI FORMAGGI | 3 | 13 |
| ZUCCHINE ESPRESSE AD EFETTO GRATINATO | 16 | 30 |
| ZUCCHINI IN CARPIONE (1) | 16 | 18 |
| ZUCCHINI IN CARPIONE (2) | 16 | 19 |
| ZUCCOTTO DI RISO ALLE CASTAGNE | 10 | 32 |
| ZUCCOTTO DI TONNO “INCAVOLATO” |              13 |            15 |
| ZUPPA ALL’AGLIO | 6 | 16 |
| ZUPPA CON POLPETTINE | 19 | 6 |
| ZUPPA DEI CLAVESANA | 6 | 29 |
| ZUPPA DI ACCIUGHE | 12 | 11 |
| ZUPPA DI BACCALA’ | 6 | 27 |
| ZUPPA DI CASTAGNE E PORRI | 6 | 17 |
| ZUPPA DI CASTAGNE SECCHE | 6 | 6 |
| ZUPPA DI CAVOLO AL FORNO | 6 | 22 |
| ZUPPA DI CECI (1) | 6 | 4 |
| ZUPPA DI CECI (2) | 6 | 4 |
| ZUPPA DI CECI E RISO | 6 | 5 |
| ZUPPA DI CICORIA E PORRI | 6 | 8 |
| ZUPPA DI CIPOLLE (1) | 6 | 12 |
| ZUPPA DI CIPOLLE (2) | 6 | 13 |
| ZUPPA DI CIPOLLE (3) | 6 | 13 |
| ZUPPA DI CIPOLLE E COSTINE | 4 | 13 |
| ZUPPA DI FAGIOLI (1) | 6 | 10 |
| ZUPPA DI FAGIOLI (2) | 6 | 11 |
| ZUPPA DI FRATTAGLIE | 11 | 14 |
| ZUPPA DI FUNGHI | 6 | 1 |
| ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI (1) | 17 | 34 |
| ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI (2) | 17 | 35 |
| ZUPPA DI LEGUMI, AVENA E CASTAGNE | 17 | 32 |
| ZUPPA DI LENTICCHIE | 6 | 12 |
| ZUPPA DI LUMACHE | 6 | 28 |
| ZUPPA DI ORTICHE | 8 | 17 |
| ZUPPA DI PANE RAFFERMO | 6 | 21 |
| ZUPPA DI PANETTONE CON ARIA AL MASCARPONE | 15 | 32 |
| ZUPPA DI PORCINI E CASTAGNE | 2 | 18 |
| ZUPPA DI PORRI | 6 | 14 |
| ZUPPA DI PUNTE D’ORTICA | 6 | 9 |
| ZUPPA DI RANE | 6 | 26 |
| ZUPPA DI RAPE | 6 | 9 |
| ZUPPA DI RAPE E FAGIOLI | 6 | 10 |
| ZUPPA DI RISO, SEDANO E AGLIO | 16 | 9 |
| ZUPPA DI TRIPPE ALLA MONREGALESE | 6 | 2 |
| ZUPPA DI TROTE | 6 | 26 |
| ZUPPA DI ZUCCA  (1) | 6 | 7 |
| ZUPPA DI ZUCCA  (2) | 6 | 8 |
| ZUPPA DI ZUCCA E D ARACHIDI | 17 | 1 |
| ZUPPA DI ZUCCHINE | 6 | 19 |
| ZUPPA INGLESE CASALINGA | 6 | 36 |
| ZUPPA POVERA DI AMARENE | 6 | 35 |