

CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



25 MARZO - 24 APRILE LA VALCERESIO NEL PIATTO RASSEGNA GASTRONOMICA

MENU' DEGUSTAZIONE AD UN PREZZO SPECIALE

Proposte di menù sostenibili,
creati con i prodotti del territorio.

*Dal Lunedì al Venerdì
(esclusi Pasqua e Pasquetta)*





CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE

La Valceresio nel piatto

Il lago e le nostre valli in un menù sostenibile dall'antipasto al dessert
*Polenta, selvaggina, lumache, uova e pollame, miele, pesce di lago,
ortaggi, formaggi, carne e salumi locali.*

Questi sono gli ingredienti tipici della tradizione culinaria della Valceresio.

Prelibatezze che, **dal 25 marzo al 24 aprile**,
saranno protagoniste della rassegna gastronomica
“La Valceresio nel piatto”,

iniziativa che propone un menù sostenibile, creato con i
prodotti del territorio, dall'antipasto al dessert.

Grazie a questa rassegna, ideata dal Distretto del Commercio
della Valceresio, la cui cabina di regia è composta dai comuni
di Induno Olona (*capofila*), Arcisate, Bisuschio, Besano, Porto Ceresio e
Confcommercio Ascom Varese,

la Valceresio vuole presentare, attraverso le attività
di ristorazione del territorio, la sua identità culinaria:
una cucina tradizionale, locale e non, che utilizza i prodotti del territorio
“a chilometro zero”
in un'ottica di piena sostenibilità.

**A partire dal 25 marzo, dal lunedì al venerdì, esclusi Pasqua e
Pasquetta, nei ristoranti aderenti all'iniziativa,**
sarà possibile scegliere il menù degustazione
ideato per la rassegna gastronomica.

Segui l'evento sulla pagina evento dedicata su facebook:
<https://www.facebook.com/events/723208906610611/723208916610610/>



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Menù disponibile solo a pranzo

Arriva il primo:

Lasagne fatte ogni giorno con un prodotto locale diverso
(ragù del nostro manzo, con le verdure o formaggi locali)

Secondo a nessuno:

Umido con polenta

E per finire:

dolce casalingo

Euro 16,00 a persona
bevande escluse

Agriturismo la Nuova Fattoria - Via Molino, 1 Arcisate



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE

**RISTORANTE
PIZZERIA
GRIGLIERIA**

al Posto Giusto

PORTO CERESIO
(VARESE)

Per iniziare:

Tagliere di formaggi, miele e
marmellata di cipolle

Arriva il primo:

Risotto con ossobuco

E per finire:

Mascarpone al cucchiaino con frutti rossi

Euro 30,00
bevande escluse

Ristorante Al Posto Giusto - Via Butti, 35 Porto Ceresio



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE

al Vecchio Faggio



Per iniziare:

Tortelli borgnanesi in tuorlo d'uovo

(Leggera velò di zucca butternut con ripieno di caprino al miele di Cuasso)

Arriva il primo:

Tagliatelle di castagne con ragù di coniglio

E per finire:

Tortino al cioccolato con frutti di bosco

Euro 35.00 a persona
bevande escluse

*è possibile abbinare ottimi vini del territorio a richiesta provenienti da
Ca' del Rosa - Cascina Ronchetto*

Trattoria Al Vecchio Faggio - Via Garibaldi, 8 Cuasso al Monte



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Arriva il primo:

Pappardelle al fagiano

Secondo a nessuno:

Polenta e brasato

Assaggio di formaggi

prodotti dal Caseificio "La fonte del latte" di Besano (VA)

E per finire:

Dolce della casa e caffè

Vino prodotto da "Cascina Ronchetto "
di Morazzone (VA)

Euro 35,00 a persona

Compreso di acqua e vino

Bar Trattoria del Sole - Via Marconi, 51 Besano



CON IL PATROCINIO



Slow Food®
Provincia di Varese APS



Per iniziare:

Selezione di formaggi accompagnati da miele e confettura
Salame nostrano con gnocco fritto
Lardo delicato con bruschetta calda

Arriva il primo:

Tagliatelle ai funghi porcini

Secondo a nessuno:

Emincè di manzo con grana a scaglie e burro
aromatizzato *servito con contorno*

E per finire:

caffè con digestivo

Euro 45,00 a persona
acqua inclusa, bevande escluse

Ristorante Crotto Plinius - Via Vela 64 Induno Olona



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Arriva il primo:

Mondeghilli alla milanese con salsa verde
e salsa barbecue

Secondo a nessuno:

Orecchia alla milanese (400g)

E per finire:

Mousse al torroncino con crumble di biscotto al caramello
e amaretti sbriciolati

Da bere: La rabiusa (*birrificio in mostra di Induno Olona*)
Birra bionda artigianale

Euro 35.00 a persona
compreso acqua caffè e coperto

La Campagnola Trattoria-Pizzeria - Via Pavia, 86, 21056 Induno Olona



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE

La Vecchia Cantina

Arriva il primo:

Risotto al pesce Persico

Secondo a nessuno:

Filetto di pesce persico dorato burro e salvia

E per finire:

Tiramisù della casa

Euro 30.00 a persona

bevande escluse

La Vecchia Cantina - Via Mora Casa 4a, 21050 Porto Ceresio



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Per iniziare:

Lonzino affumicato di Martinelli, con Caprino delle Valli e
Asparagi di Cantello marinati

Arriva il primo:

Risotto con Lumache nostrane
e Aglio Orsino della Valganna

E per finire:

Frittelle di mele classiche al Miele Varesino

Euro 30,00 a persona
bevande escluse

Ristorante Le Grotte di Valganna - Strada SS233, Varese



CON IL PATROCINIO



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Arriva il primo:

Paccheri del Ceresio con pesce persico,
spinaci e ricotta salata

Secondo a nessuno:

Filetto di pesce persico dorato con salsa
alla senape e miele Patate al forno a
spicchi

E per finire:

Tiramisù al caffè

Euro 38,00 a persona
bevande escluse

Ristorante Lido 2.0 - Via Mazzini, 50 Porto Ceresio



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE

Locanda Bellavista

Arriva il primo:

Tagliolini ai mirtilli con crema di formaggi della Valceresio

Secondo a nessuno:

Ciumm - salamino di Arcisate con purè di patate

E per finire:

Sbrisolona o crostata di mirtilli

Euro 28.00 a persona

bevande escluse

Gradita la prenotazione

Locanda Bellavista - Via A. Manzoni. n 28 Arcisate



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



RISTORANTE *Due Lanterne*

Arriva il primo:

Raviolo farcito al ragù di lumaca
con funghi cardoncelli trifolati e salsa di topinambur

Secondo a nessuno:

Cubotti di stinco di vitello cotti in bassa temperatura
(*Azienda Agricola Martinelli*)
con sauté di asparagi selvatici e salsa demi glacés

E per finire:

Bavarese ai 2 cioccolati su coulis di frutti rossi
Caffè

Euro 49,00 a persona
bevande escluse

Vino in abbinamento Materno Cascina Ronchetto Morazzone

Ristorante Due Lanterne - Via Arturo Ferrarin, 25 Induno Olona



CON IL PATROCINIO



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Per iniziare:

Carpione del nostro Laghetto

Tartare di trota affumicata del Laghetto

accompagnata da crostini di polenta frita

Arriva il primo o il secondo:

a scelta

Risotto Fonteviva con pesce persico sfumato
con Prosecco e Bisque di Lago (*minimo 2 pax*)

Doppio filetto di trota del Laghetto arrostito,
con burro bianco, limone e polvere di capperi
accompagnato da verdure grigliate

Stracotto di manzo
alla Birra rossa Angelo Poretti della Valganna
con polenta macinata a pietra

E per finire:

Bunet al Borducan

Euro 40.00 a persona

Compreso coperto, bevande escluse

Ristorante Laghetto Fonteviva - Viale Valganna, 24 Induno Olona



CON IL PATROCINIO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



RASSEGNA GASTRONOMICA SOSTENIBILE



Per iniziare:

Antipasto 'Varese'

(salame, lardo e caprino della Valcuvia)

Arriva il primo:

Tagliolini nocciole e speck

Secondo a nessuno:

Tagliata di manzo del 'Nespolo'

(pomodorini, rucola petali di parmigiano, aceto balsamico)

Euro 35.00 a persona

Bevande escluse

Bar trattoria Il Nespolo - Via Porro, 8 - 21056 Induno Olona