

14-22 aprile 2012

La settimana del risotto

Tante proposte per mangiare fuori porta
a prezzi speciali durante
"Una settimana fra le Groane"

Per la prima volta sono coinvolti numerosi ristoranti appena fuori Milano che aprono le porte per assaporare gustosi risotti innovativi e della tradizione all'interno di menù che valorizzano le specialità del nostro territorio. Scegli il menù che preferisci e buon appetito!

Il riso di Lombardia

Di riso si parla per la prima volta in alcuni documenti commerciali del XIII secolo, nella Milano viscontea in particolare, dove è citato come una sorta di spezia orientale. Successivamente diventa una specifica coltivazione del ducato tanto che Leonardo da Vinci viene incaricato di progettare adeguate strutture per l'irrigazione dei campi a riso e nel Cinquecento saranno alcune migliaia gli ettari della campagna sforzesca dedicati a questa produzione. Oggi la Lombardia è, dopo il Piemonte, la seconda regione in Italia dedita alla risicoltura, con quasi 100.000 ettari di terreni. In Lombardia il riso

è elemento essenziale di piatti sia tradizionali sia innovativi. La cucina tradizionale meneghina è diventata una rarità e sopravvive in poche trattorie; quella cucina che ha dato al mondo il risotto con lo zafferano.



Sabato 14 aprile - pranzo ore 12,30

Ristorante La Refezione

Via Milano, 166 - Garbagnate M.se

Tel. 02.9958942

Menù di primavera

Viva l'Italia: mousse di ricotta e piselli

Insalata di seppie con pomodori

confit e briciole di pane tostato

Timballo di risotto con lo zafferano

e ragù di crostacei

Crema del Lario con lingue di gatto, piccola pasticceria e caffè.

Vino Vermentino toscano

Pranzo con musica: Take Away

Project - Global music

€ 30 - Con prenotazione

Sabato 14 aprile - pranzo

Kristal Bar & Room

Via Toniolo, 19 - Solaro

Tel. 02.9690017 - 333.3117550

Risotto alla Trevigiana

Baccalà alla veneta

Sorbetto al limone

Vino, acqua, caffè

€ 20 - Prenotazione obbligatoria

Sabato 14 aprile - pranzo e cena

Ristorante Golf Hotel

Via Manzoni, 45 - Lainate

Tel. 02.9370869

reservation@golf-hotel.it

www.golfhotelresort.it

Ossobuco con risotto, torta di pane.

Bevande escluse

€ 25 - Prenotazione consigliata

Sabato 14 aprile - cena ore 20

Agriturismo Agrimania

Via Milano, 170 - Garbagnate M.se

Tel. 02.99020134 - 339.4747838

"Golosità di campagna"

torte salate, strudel di verdure,

pizzette, pane casereccio, polpettine di riso, affettati misti.

Risotto alle erbe di campo

Grigliata di carne mista con

contorni

Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)

acqua, caffè

Torta casereccia

Cena con musica: Inis Fail.

Musica tradizionale irlandese

€ 25 - Con prenotazione

Sabato 14 e giovedì 19 aprile - cena

Osteria 4 leoni

Via Privata Groane, 15

Castellazzo di Bollate

Tel 02.33301930 - 338.9990103

info@osteriaquattroleoni.com

Antipasto

Risotto con l'ossobuco e funghi

Bevande incluse

Sabato: musica - Giovedì

proiezione di "Il sole sorge ancora"

film ambientato a Castellazzo

Menù bambini: Pasta al pomodoro;

Milanesina e patatine fritte € 15

€ 25 - Con prenotazione

**Da sabato 14 a sabato 21 aprile
pranzo e cena (chiuso domenica)**

Ristorante Pizzeria

Antica Cascina

via N. Saurò 2/E - Baranzate

Tel. 02.3560524

www.anticacascinanesi.it

Alici e bianchetti marinati con

pane tostato e radicchio sottile o

Affettato misto

Risotto alle fragole con dadi di

ricotta e menta

Medaglioni di vitello al sesamo e

verdure croccanti

Bevande escluse

€ 25 - Prenotazione consigliata

**Da sabato 14 a sabato 21 aprile
cena (chiuso domenica
e lunedì sera)**

Trattoria da Silvano

Via IV Novembre, 86 - Bollate

Tel. 02.3503286

dasilvanotrattoria@bollatesi.it

Antipasto con salumi tipici

Risotto con salsiccia e pappardelle
cinghiale

Stinco al forno e arrostitino di vitello

Dolce della casa

Vino, acqua

Gratis: Bambini under 6 anni

Cena con musica: 18 aprile

€ 25 - Con prenotazione

**Da sabato 14 a domenica 22 aprile
cena (lunedì chiuso)**

Osteria Le Torri

Piazza Della Resistenza, 7

Bollate

Tel. 02.39486090

osterialetorri@yahoo.it

Risotto con fonduta di taleggio

e zafferano

Gran misto di salumi delle torri

con gnocco fritto, formaggio

Squacquerone e sott'oli della casa

Acqua, caffè

Cena con musica: 19 aprile

€ 15 - Con prenotazione

**Da sabato 14 a domenica 22 aprile
pranzo e cena (martedì chiuso)**

Cascina Grancetta

Via Adige, 3 - Grancia di Lainate

Tel. 02.93550214

marcolauriola@alice.it

Antipasto di mare su letto di rucola,

risotto al profumo di mare, fritto

di calamari con verdure in pastella,

assaggio di tiramisù,

pane casereccio

(acqua - vino - caffè inclusi).

Cena con musica: 18 aprile.

Grandi interpreti italiani e
americani a cura di Dimensione

Cultura. Eddi Furlanetto (piano)

€ 23 - Prenotazione consigliata

**Da sabato 14 a domenica 22 aprile
cena dalle 19 alle 22.30**

Osteria Capolinea

Via Matteotti, 12 - Novate Milanese

Tel. 02.3544458

info@osteriacapolinea.it

www.osteriacapolinea.it

Insalata tiepida di piovra con

broccoli verdi e olive leccino

Riso biologico al limone sfusato,

gamberi di Mazara e carciofi violetti

Trancio di Baccalà alla milanese su

brunoise di pomodorini e cipollotti.

Carpaccio di frutta/ dolce a scelta

¼ di Fiano d'Avellino, acqua, caffè

Menù bambini € 15 (Pasta al pomodoro,

fettina di fesa con patatine fritte o

insalata)

€ 25 - Prenotazione consigliata

**Da sabato 14 a domenica 22 aprile
pranzo e cena**

Ristorante Pizzeria

"Al Katanga"

via Varese, 177/C

(s.s. Saronno-Monza) Solaro

Tel. 02.99050948 - 333.9537973

oppure facebook "Katanga"

Domenica a pranzo vi è la

possibilità di mangiare oltre al riso,

la carne allo spiedo a legna più

precisamente quaglie, coniglio,

costine, galletti, salamelle e polenta

Risotti: milanese, monzese, provola

e moscato, fragole, pere e taleggio,

al marsala e frutta secca.

€ 6 - Risotto da lunedì a giovedì

€ 8 - Risotto da venerdì a domenica

Da sabato 14 a domenica 22 aprile
pranzo e cena (chiuso domenica
e lunedì)

Ristorante Campo delle Stelle

Via C. Battisti - Vanzago

Tel. 02.93540238

Risotto al panerone e salsiccia
dolce. Acqua, vino e caffè

**€ 20 - Valido per un minimo
di due persone**

Domenica 15 aprile
pranzo ore 12.30-14

Bartolo e Mica

Via Filippo Turati 19,

Novate Milanese

Tel. 02.3566959

Risotto con asparagi più secondo
con asparagi. Bevande incluse

Menù bambini: Lasagne e cotoletta € 13

€ 25 - Con prenotazione

Domenica 15 aprile - pranzo

"Cascina in Fiore"

Festa di Primavera

Cascina Favaglie S. Rocco di Via
Merendi 28 - Cornaredo

Info: Italia Nostra tel. 02 93565979
(lun-ven ore 9-12)

Pranzo rustico a cura del Consorzio
Produttori Parco del Ticino, con
protagonista il **risotto**.

Musica dal vivo con ballo liscio e
balli della tradizione popolare,
stand espositori florovivaisti,
bancarelle libri usati e pesca di
beneficenza.

Domenica 15 aprile - pranzo

Agriturismo Le Antiche Ruote

Via Benedetto Croce, 18 - Senago
Tel. 02.99010349 - 347.0750 279

Antipasti misti dell'agriturismo
(selezione di salumi nostrani,
gnocco fritto, formaggi col miele
e frittatine)

Crepes di grano saraceno ripiene
di ricotta e spinaci

Risotto alla Monzese con Zafferano

Filetto di maialino pancettato
con patate arrosto

Contro-filetto di Scottona alla
griglia con insalata mista

Dolce della Casa

Vino "Gutturino" dell'Oltrepo,
acqua, caffè

Bambini fino ai 9 anni € 15

Pranzo con musica:

fisarmonica e voce

€ 25 - Prenotazione gradita

Da domenica 15 al 22 aprile
pranzo.

Osteria Settimo Miglio

Via Gramsci, 1/3 - Settimo M.se

Tel. 02.33503449

info@settimomiglio.com

Risotto alla milanese con midollo
scottato, gremolada al profumo di
arancio e cialda di Grana Padano
18 mesi.

Piccatina di vitella al punto rosa
con vellutata al Valcalepio Rosso
riserva e chips di patate di Oreno
Amor polenta con gelato al
Gorgonzola dop, e fragole al
cioccolato nero.

Un calice di vino Cuveè di Cabernet
Sauvignon e Franc "Villa Sandi",
acqua

€ 20 - Prenotazione obbligatoria

**Da domenica 15 al 22 aprile
pranzo (chiuso lunedì)**

Cristian Magri

Via Meriggia, 3 - Settimo Milanese
Villaggio Cavour, fronte laghetto

Tel. 02.33599042

info@cristianmagri.it

Riso saltato con ossobuco come
da tradizione lombarda

Un dolce della piccola pasticceria
del locale.

Bevande escluse

€ 12 - Prenotazione obbligatoria

**Da lunedì 16 a sabato 21 aprile
cena (domenica chiuso)**

Ristorante Ozio & Vizio

L'Osteria della Cooperativa

Via Piave, 3/b - Senago

Tel. 02.99483326 - 328.3747819

mail e facebook: ozio.e.vizio@live.it

"Menù Asparagi"

Aperitivo di benvenuto

Frivolezze degli chef

Semifreddo agli asparagi

Risotto agli asparagi rosa

Senaghese

Ondine al ragù d'anatra

Asparagi alla milanese

accompagnati da patate alla griglia

Millefoglie alla spuma di castagne e
cacao amaro

Salsa al miele

Selezione di vini bianchi e rossi

della nostra cantina, acqua, caffè

€ 30 - Prenotazione gradita

Martedì 17 aprile - cena ore 20

Osteria del Panta

Via Vismara, 52 - Garbagnate M.se

Tel. 339.4747838

"Sfizio di Primavera"

Antipasto di crudité di verdure di
stagione

Gnocco fritto con salumi selvatici

Risotto agli asparagi e vellutata di
sottobosco ai funghi
o Tagliatelle casereccia ai carciofi e
bottarga

Arrosto agli asparagi con coriandolo
di verdure e purea di patate

Dessert panna cotta ai frutti di
bosco

Calice di vino locale acqua e caffè

**Cena con musica: Take Away
Project - Global music**

€ 28 - Con prenotazione

**Da martedì 17 a giovedì 19 aprile
cena**

L'Osteria di Bubba

Via Garibaldi, 52 -

presso "Il Boggetto" - Bollate

Tel. 02.38300205 - 342.0593162 -

osteriadibubba@hotmail.it

Menù lombardo: Flan di patate
ripieno di crescenza

Risotto alla milanese con ossobuco
di vitello

Un calice di Bonarda, acqua, caffè

Cena con musica: 17 aprile

€ 25 - Con prenotazione

**Da martedì 17 a giovedì 19 aprile
cena**

Agriturismo

Latteria Agricola

Via Rho, 90 - Lainate

Tel. 02.9373286

info@latteriaagricola.it

www.latteriaagricola.it

menù da € 30 - Taglieri di salumi
nostrani, degustazione di formaggi
freschi e stagionati con le composte,
giardiniera di verdure fresche,
gnocco fritto, risotto alla milanese
con l'ossobuco, cialda con il Gelato
ai 3 Fiordilatte. Acqua naturale e
frizzante, selezione di vini (1 bottiglia
ogni 4 persone), caffè.

Menù € 35 - Vedi sopra (risotto con l'ossobuco sostituito dal risotto alla milanese; in aggiunta la vera cotoletta alla milanese).

Cena con musica: 19 aprile.
A. Campana (voce), D. Fasci (piano),
Canzoni evergreen dal jazz a
Sanremo 2012

€ 30 e € 35

Prenotazione necessaria

Venerdì 20 aprile - cena
Ristorante
"Piccolo Principe"

Via Caduti, 35/37 - Arese

Tel. 02.93580144 -

ilpiccoloprincipe@fastwebmail.it

www.ilpiccoloprincipe-arese.it

Flute di spumante Brut e
stuzzichino

Gamberoni in guazzetto con crema
di patate viola al rosmarino e riso
selvatico

Risotto al profumo di taleggio con
bocconcini di quaglia e pancetta
croccante

Tortino di pere e cioccolato
con perle di riso croccante al
Trentingrana

Acqua, caffè, escluso vino

**Cena con musica: "Swing and
Songs" con il duo "Classique
Nouveau"**

€ 33 - Con prenotazione

Venerdì 20 aprile - cena
Trattoria Al Pergolato

Via Don Rocca - Senago

Tel. 02.9989145

Polpettine di pane in guazzetto -
Salumi misti assortiti - Insalata
russa e sott'aceti - Fritto di
zucchine

Risotto con zucca e porri

Risotto con luganiga

Timballino di riso con quaglia
al forno

Frollina di ricotta con salsa
alla vaniglia e gelato

Un calice di vino rosso o bianco,
acqua, caffè

Cena con musica: fisarmonica

€ 33 - Prenotazione gradita

Sabato 21 e domenica 22 aprile
pranzo

Villa Arconati

Castellazzo di Bollate

Info: Comune di Bollate,

Ufficio Cultura tel. 02.35005501

A ciascuno il suo risotto! Fantasia
di risotti tradizionali a rotazione.

Scopri a che ora è pronto quello che
preferisci da gustare. Cinque speciali
risotti con prodotti locali - frutti di

bosco, asparagi, pere e taleggio, alla
monzese con salsiccia, scamorza

e peperoni - verranno preparati
a rotazione e potranno essere

gustati nei giardini di una Villa del
Settecento con la Confraternita della

Pentola di Senago.

€ 5 - Porzione di risotto

Sabato 21 e domenica 22 aprile

"Risotto in fattoria"

Fattoria Maccazzola

Via Podere La Vigna, 27

Settimo Milanese

Info: Comune di Settimo Milanese,

Biblioteca tel. 02.3285130

Risotti dalle 12,30 al tramonto

Un risotto a scelta: riso Venere alle
verdure/allo zola; risotto al

talleggio/salsiccia; riso e latte.

dessert: assaggio yogurt.

€ 6 - Prenotazione obbligatoria

tel. 3355805261

Visita guidata all'allevamento;

ore 14.30 poppata ai vitellini;

ore 16 mungitura in diretta.