

Buffet Aziendale

Primavera-Estate

Piccoli assaggi di Benvenuto

BRISÈE CON PESTI DI ORTAGGI DI STAGIONE E FRESCO DI CAPRA

piccole delizie di verdure e caprino di cascina con semi e spezie

TROTA DEL TICINO MANTECATA IN UN CROSTINO

assaggi di trota bianca mantecata e servita con pane artigianale

Antipasti

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI

salumi da capre e suini da pascolo semi brado dell'alta val Veddasca, serviti con pane artigianale e focacce

FARINATA DI CECI E BORRAGINE CON ORTAGGI DI STAGIONE IN AGRODOLCE

piccola sfoglia di ceci e borragine servita con ortaggi bio

LA PICCOLA SFOGLIA AL TIMO, IL FIOR DI LATTE E LA PESCA NOCE DI VERONA

piccoli spicchi di pesca noce varietà Verona stufata al Passito delle Eolie accompagnata da stracciatella di latte servita in piccole sfoglie al timo

Primi piatti

RISOTTO LAVANDA E ROSMARINO CON FONDUTA DI FORMAGGIO DI CAPRA

riso Baldo biologico cotto con infusione di erbe aromatiche mantecato con formaggio di capra

GNOCCHI MORBIDI DI PANE, RICOTTA ED ERBE DI CAMPO CON OLIO E LIMONE DI AMALFI

gnocchi a base di pane, ricotta ed erbe di campo, preparati e cotti al momento, conditi con olio extravergine bio e scorza di limone di Amalfi

Buffet Aziendale

Primavera-Estate

Secondi piatti a scelta

SPALOTTO AL FORNO CON CIPOLLOTTO AL MIELE E SALSA DI PANE CON PICCOLI FRUTTI

maiale a marchio parco del Ticino cotto a basse temperature servito con cipollotto al miele e salsa di pane all'aceto di mele con piccoli frutti

LE FORME DEL LATTE

Formagella del Luinese DOP, Pepato e Ricotte di casale Roccolo, accompagnati da Miele e composte di frutta, pane e grissini artigianali

FRITTINI DELL'ORTO

ortaggi ed erbe di campo fritti in tempura come la zuccina e il suo fiore, la borragine, il cipollotto, il peperone, la melanzana.

Dessert

FRESCO ALLA CANNELLA CON INFUSO DI IBISCO ROSSO

Latte in piedi, aromatizzato alla cannella servito con infuso profumato all'ibisco

DEGUSTAZIONE PASTICCERIA SECCA E LIQUORI

Produttori a chilometro vero.

Siamo nel territorio delle valli Varesine, del parco del Ticino e del parco alto Milanese. Questi sono alcuni dei produttori dai quali seleziono le materie prime. Sono **contadini, allevatori, casari, panettieri, artigiani del cibo** che rispettano la natura, la terra e le persone. Li conosco uno ad uno: sono amici, oltre che colleghi e collaboratori.

Az. Agr. Pian del Lares

allevamento biologico di capre a pascolo semi brado in alta val Veddasca per i formaggi e i salumi

Az. Agr. biologica Casale Roccolo

piccolo allevamento a conduzione familiare a Binago per i formaggi di capra

Az. Agr. biologica Ortobio Brogini

verdure ed ortaggi a Calcinate del Pesce

Az. Agr. Biologica Le Capinere

verdure e ortaggi a Busto Arsizio

Comunità Anffas Ticino Onlus Cooperativa Sociale Radici nel Fiume

produzione pesti, conserve, marmellate e liquori a Maddalena di Somma Lombardo

Az. Agr. La Frisona

piccolo allevamento e caseificio nel parco alto milanese, a Busto Arsizio

Fattoria del Pesce

Acuacoltura sostenibile nel parco del Ticino a Cassolnovo (PV)

Az. Agr. La Cirenaica

allevamento suini NO OGM e coltivazione a lotta integrata del foraggio, marchio parco del Ticino a Malvaglio

Silvia e Roberto

pane e prodotti da forno, farine biologiche e grani antichi a Crosio della Valle.

Orto di famiglia

per condividere erbe spontanee e piccoli ortaggi