

Menu a domicilio

Primavera-Estate

Entrée

CAPPUCCINO DI BUFALA

bocconcini di mozzarella di bufala, crema di caffè e pane guttiau nero di Sardegna

TROTA DEL TICINO MANTECATA IN UN CROSTINO

assaggi di trota bianca mantecata e servita con pane artigianale

Antipasti

FARINATA DI CECI E BORRAGINE CON ORTAGGI DI STAGIONE IN AGRODOLCE

piccola sfoglia di ceci e borragine servita con ortaggi bio

SPUMA DI CAPRINO, MENTA E FICO NERO

tartina di pane integrale, spuma al caprino e fettina di fico, semplice e coreografico, le note acide del caprino fresco, il profumo della menta e la dolcezza del fico, comodissimo in un sol boccone servito su un quadrotto di pane integrale

Primi piatti

RISOTTO ALLA MELA RENETTA E RIDUZIONE DI ROSSO

Un risotto fresco e invitante, l'acidità e la dolcezza delle mele si sposano bene con il riso e la riduzione di vino rosso

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

Secondi piatti a scelta

IL FILETTO DI TROTA BIANCA AL SESAMO E LO SFORMATINO DI CECI CON VALERIANELLA

hummus di ceci speziato e servito con una tagliata di trota del Ticino marinata al limoncello della comunità e semi di sesamo

UOVO MORBIDO IN CAMICIA, ASPARAGI, RUCOLA DI CAMPO E PECORINO FIORE SARDO

asparagi al burro ed erba cipollina, uovo cotto in in camicia, ruchetta fresca e scaglie di pecorino

IL SALVADANAIO SELVATICO

filetto di suino a marchio parco del Ticino marinato al Marsala e profumato al finocchietto selvatico

FUNGO CARDONCELLO MOLLLICATO E INSALATINA CON BIETOLINA ROSSA

cardoncelli marinati con spezie e olio di sesamo passati nella mollica di pane profumata alle erbe e cotti in forno, li serviamo accompagnati da bietoline rosse e gialle e semi di zucca tostati

FRITTINI DELL'ORTO

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

Menu a domicilio

Primavera-Estate

Dessert a scelta

FRESCO ALLA CANNELLA CON INFUSO DI IBISCO ROSSO

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

CHEESE CAKE AL CUCCHIAIO

una cheese cake morbida servita in una coppa con le delizie da spalmare del laboratorio della comunità, come i mirtilli, le pere, arance e zenzero o mele, limone e zenzero a scelta

CREMA DI RICOTTA E ARANCE ROSSE LIBERA TERRA , IL PISTACCHIO E LA SUA CIALDAIL RICORDO DEL CANNOLO

il ripieno del cannolo servito con marmellata Libera Terra dalle terre confiscate alla mafia, pistacchio e cialda sbriciolata

PICCOLA E POETICA FONTANA DI CIOCCOLATO

Frutta fresca, cioccolato fondente a catenelle, sale, spezie, peperoncino,, mix di semi e cereali soffiati, cocco e mandorla

BUDINO DI PANE AL CARMELLO

il budino della Nonna, quello cotto nel forno, fatto con le uova fresche e caramello, servito con ciuffi di panna montata, e piccoli frutti

Produttori a chilometro vero

Questo è solo un esempio di proposta per un territorio, fedele alla filosofia del chilometro Vero, possiamo proporre prodotti e ricette del vostro territorio e se volete i piatti del ricordo della vostra vita e costruire insieme un menu su misura con i vostri gusti.

Qui 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 Calcinante 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

Acquacoltura 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

Circuito del commercio equo e Libera Terra

Caffè, marmellate

Orto di famiglia

per condividere erbe spontanee e piccoli ortaggi