

Eventi e cerimonie

Primavera-Estate

Piccoli assaggi di Benvenuto

MONDEGHILI

tipiche polpette milanesi da mangiare con lo stecco di legno

MINI CAPRESE AL CUCCHIAIO

piccole mozzarelle accompagnate da un ciuffo di maionese di pomodoro e origano selvatico, servite in un cucchiaino

BRISÈE CON PESTI DI ORTAGGI DI STAGIONE E FRESCO DI CAPRA

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

ASSAGGI DI FRUTTA FRESCA

(Bio e di stagione)

ACQUE AROMATIZZATE E SUCCO DI MELA BIO

(con frutta e verdura, con erbe e spezie)

VINO DEL TERRITORIO E BIRRA ARTIGIANALE

Antipasti a scelta

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI

salumi da capre e suini da pascolo semi brado dell'alta val Veddasca e del parco del Ticino, 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

TROTA DEL TICINO MANTECATA IN UN CROSTINO

assaggi di trota bianca mantecata e servita con pane artigianale

PANE NERO, ZINCARLIN E PICCOLI FRUTTI

crostino di pane grano saraceno con formaggio tipico di capra delle valli Varesine e Comasche e piccoli frutti

Primi piatti a scelta

II RISO ARBORIO SALVIA E LIMONE

è un risotto molto profumato che sarà mantecato con una salsa a base di rossi d'uovo e parmigiano, scorza di limone ed erbe aromatiche come la fricassea che accompagnava un tempo le carni

RISOTTO ALLA MELA RENETTA E RIDUZIONE DI ROSSO

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

TIMBALLO DI SFOGLIA CON ERBE DELL'ORTO E PANCETTA CROCCANTE

piccola lasagna mono porzione dal cuore morbido di caciotta e erbe spontanee dell'orto con un giro di pancetta

TABULÈ MEDITERRANEO TERRA E MARE

cous cous di mais condito con giardiniera estiva di pomodorini, fiore di zucca, cetriolo tortarello, zucchina scura di Milano e Uva fresca, servito con sfoglie di Guttiau nero e Balik rosa del Ticino

TAGLIOLINO AL RAGÚ DI TROTA BIANCA E POMODORINI

pasta fresca condita con un sugo leggero di trota bianca, pomodorini, olive taggiasche ed erbe aromatiche

Secondi piatti a scelta

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

suino 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

IL SALVADANAIO SELVATICO

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

FRITTINI DELL'ORTO

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

Dessert a scelta

FRESCO ALLA CANNELLA CON INFUSO DI IBISCO ROSSO

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

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

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]

TORTE E DOLCI DA CERIMONIA

DEGUSTAZIONE PASTICCERIA SECCA E LIQUORI

SPUMANTE BIO ACQUA & CAFFE' EQUOSOLIDALE

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

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.

Orto di famiglia

per condividere erbe spontanee e piccoli ortaggi