

13-21 aprile 2013

LA SETTIMANA DEL RISOTTO

Dopo il successo dell'edizione 2012, torna la "Settimana del Risotto" in cui sono coinvolti numerosi ristoranti che aprono le porte per assaporare gustosi risotti innovativi e della tradizione all'interno di menù che valorizzano le specialità del 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 duca-to 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 sforzeca 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.

Venerdì 12 aprile - ore 19 Happy

Hour di inaugurazione

BOHEME - Bar&Restaurant

Via Roma 19 - Bollate

Tel. 02 38306088

bohemebollate@gmail.com

RISOTTO CON LO SCRITTORE

Una serata in compagnia di Alberto

Solaneli autore del libro "Risotto.

Storia di un piatto italiano" che in

apertura della Settimana del risotto

racconterà storia e curiosità di un

tipico piatto della nostra tradizione.

Degustazione di risotti: risotto alla

monzese, risotto speck trevisano e

vino rosso, risotto con zuccatine e

gamberi. 4/5 - Vino, acqua e caffè

Prezzo speciale € 5 - Prenotazione

obbligatoria

Sabato 13 aprile - pranzo

RISTORANTE LA REFEZIONE

Via Milano 166 - Garbagnate M.se

Tel. 02 9956942 - www.larefezione.it

Gamberi sous vide e piccole verdure

Gracante di risotto con gli asparagi

Crema del Lario con biscottini, pic-

cola pasticceria, Prosecco spumante,

caffè

€ 22 - Prenotazione obbligatoria

Sabato 13 aprile - cena

ANTICA OSTERIA

P.zza C. Marx, 26 (Senaghino) - Senago

Tel. 02 9985571 - 333 3515006

Prosciutto crudo con sottaceti e

polentine fritte

Risotto alla milanese con ossobuco

Strudel di mele

1/2 lt acqua; un calice di vino caffè

Liquore alle Nespole

€ 25 - Prenotazione obbligatoria

Evento: "La cucina e braccanella.

A cena con l'Artusi" Reading mu-

sicale-gastronomico dell'attrice D.

Mancini, con accompagnamento jazz

del maestro D. Longo.

BARTOLO E MICA

Via Turati, 21/23 - Novate Milanese

02 3566959 - bartolomica@libero.it

Sabato 13 aprile - pranzo ore 12,30

Show cooking in collaborazione con

l'associazione "La Tenda".

€ 10 - degustazione

Cena ore 20,30: Poella e sarigra € 15

Intrattenimento col gruppo di teatro

improvvisato "Teatròbù"

Domenica 14 aprile

Ore 18: inaugurazione mostra "Libro

d'artista dal tema "Il riso"

€ 10 - Degustazione ricette di quattro

qualità di riso, bianco, rosso, nero,

indiano

Sabato 20 aprile

Ore 9: laboratorio creativo per bambi-

ni "Lavonamo col (sorpiso)"

Ore 12,30: prima, secondo, dolce, acqua

o bibita. € 15 adulti; € 8 bambini

Prenotazione obbligatoria

Sabato 13 e venerdì 19 aprile - ore 20

AGRITURISMO AGRIMANIA

Via Milano, 170 - Garbagnate M.se

Tel. 02 99020134

www.agriturismoagrimania.it

Antipasti della casa (ortone, salate,

frattellone alle erbe, salumi misti,

salame di verdure con crostini, etc.)

Scelta tra due risotti

Dolci casalinghi

Acqua, vino e caffè

€ 23 - Con prenotazione

giovedì 18 aprile - ore 20,30

Show cooking "il risotto": si assiste

alla preparazione di tre tipi di risotto

di cui uno fatto con grano monoccoco

e erbe di campo

€ 10 - Degustazione + calice di vino

Prenotazione obbligatoria

Da sabato 13 a sabato 20 aprile
(Chiuso domenica)

POMEROL

Via Pomé, 3 - Rho

Tel. 02 9311019 - www.pomerol.it

Sabato 13 aprile ore 18-20

small dinner lombardo: affettati, formaggi, carpaccio di bresaola con quattrino, crostini con rigaglie di pollo, fion di zucca ripieni di robiola, insalata di sedano e grana, hervetti in insalata, mondeg'hili, risotto alla milanese, frattata con luganega

Sabato 20 aprile ore 18-20

small dinner lombardo: affettati, formaggi, nervetti in insalata, grandi e caprioli, indivia belga al forno con salsa di gorgonzola, sedano con crema di gorgonzola e mascarpone, risotto con pasta di salame e bonarda, piccaterina alla fioribarda. **Buffet a € 5**

Da sabato 13 a sabato 20 aprile - cena

In menù tre tipiche ricette con il riso. Risotto allo zafferano e ricotta avvolto nel prosciutto crudo, risotto con le brattee, risotto agli agretti con speck croccante

Sabato 13, domenica 14, venerdì 19,

sabato 20, domenica 21 aprile - cena

RISTORANTE IL BORGO

Via Garzoli 15 - Lainate

Tel. 02 9370259

Antipasto rustico

Risotto alla milanese o alla luganega
Cossuoco con piselli o brasato con polenta, Contorni, Torta meneghina
Bevande escluse

€ 20 - Prenotazione consigliata

Sabato 13, domenica 14, venerdì 19,

sabato 20, domenica 21 aprile - cena

RISTORANTE LUCIFERO

Via Pagliera 48 - Grancia Pagliera,

Lainate, Tel 02 93571316

www.ristorantelucifero.it

Tagliere di salumi con focaccia

Verdure miste in pastella

Risotto al radicchio rosso e provola affumicata

Dolce

1/2 di vino 1/2 di acqua, caffè

€ 20 - prenotazione obbligatoria

Evento musicale Venerdì 19 aprile

Da sabato 13 a domenica 21 aprile -

pranzo e cena

(domenica chiuso)

RISTORANTE PIZZERIA ANTICA

CASCINA

Via N. Sauro, 2/E - Baranzate

Tel. 02 3560524

www.anticacascinaes.it

Fiore di bresaola con grana a scaglie e mele saltate; oppure tolanetti saltati con pomodorini e cannellini

Risotto ai fagioli di verdure e gambe-

fetti

Costolette di agnello alla capricciosa

Bevande escluse

€ 25 - Prenotazione consigliata

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

cena (Chiuso domenica tutto il giorno

e lunedì sera)

TRATTORIA DA SILVANO

Via IV Novembre, 86 - Bollate

Tel. 02 3503286 - www.dastivano.it

Antipasto

Risotto alla milanese e rustin negao

Dolce

Caffè, vino, acqua

€ 25 - Prenotazione obbligatoria

gratis bambini under 6

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

- cena

OSTERIA LE TORRI

Piazza della Resistenza, 7 - Bollate

Tel. 02 39486090

osterialeTORRI@yahoo.it

Risotto con teleggio e pere caramel-

late

Misto di salumi con gnocco fritto

scottoli della casa e formaggio

squacquerone

Caffè e bombon al cioccolato, 0,5 lt

acqua

€ 15 - Prenotazione consigliata

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

cena

RISTORANTE BIG MAMA

Via IV Novembre, 92 (area ex Boston)

Bollate

Tel. 02 33301134

bigmamabollate@yahoo.it

Risotto con salsa di maionese e riduzione di

Bonarda

Tagliata al radicchio con patatine

fritte

Caffè, 0,5 lt acqua

€ 18 - Prenotazione consigliata

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

cena

(Chiusura sabato a mezzogiorno;

domenica sera; lunedì sera)

LOSTERIA DI BUBBA

Via Garibaldi, 52 - Bollate

Tel. 02 38300205 - 342 0593162

Fian di patate ripieno di crescenza

di vitello

Risotto alla milanese con ossobuco

di vitello

Salame di cioccolato

Un calice di Bonarda, acqua, caffè

€ 25 - Prenotazione consigliata

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

BEERSTRO

Via Romano, 35 - Cesate

Tel. 02 99068348 - www.beestro.it

Panino "ESSENCE" - Il panino di

supermilano", pane, pate di carciofi

all'acqua, mortadella con pistacchi,

pacanaro allo zafferano

€ 10 - Panino e birra

Da Sabato 13 a domenica 21 aprile
pranzo e cena

(Chiusura domenica sera e lunedì)

RISTORANTE VILLA MAGNOLIE

Via Garibaldi, 42 - Garbagnate M.se

Tel. 02 9955640

www.ristorantegalbiati.it/villa-magnolie

Affettati all'italiana

Risotto e ossobuco in gremolata

Budino di riso

1 bottiglia di vino ogni 2 persone

€ 25 - Prenotazione obbligatoria

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

cena

RISTORANTE PIZZERIA CASCINA

GRANCETTA

Via Adige 3 - Lainate

Tel. 02 93550214

Insalata di mare alla catalana

Risotto alla pescatora

Filetto di orata in crosta di zucchine

e patate

Calice di vino bianco, acqua, caffè

€ 22 - Prenotazione obbligatoria

Da Sabato 13 a domenica 21 aprile

pranzo e cena

(Chiuso mercoledì e sabato a pranzo;

e martedì 15 aprile)

RISTORNATE EL GUSS

Via Magretti 1, ang. Via Reali

Paderno Dugnano

Tel. 02 91082718

Insalatina di mare tiepida con

trevisana

Risotto ai frutti di mare

Un calice di Malvasia del Salento,

acqua, caffè

€ 25 - Prenotazione obbligatoria

Da sabato 13 a domenica 21 aprile

pranzo e cena (chiuso martedì)

AGRITURISMO CASCINA

MADONNINA

Via Arluno, 17 - Piegana M.se

Tel. 02 93559320

www.cascinamadonna.com

Salumi, affettati tipici e pate d'oca

Risotto al Bonarda con salsa di acciuga
Grigliata mista di anatro e oca con
verdure in pinzimonio
Sorbetto alle mele verdi
Taleggio stagionato in gratta con
marmellata di cipolle
Crostata di sfoglia alla frutta fresca
Caffè moka, cioccolato e vino chinato;
acqua e vino
€ 29 - Prenotazione obbligatoria

Da sabato 13 a domenica 21 aprile
(Chiuso sabato pranzo e domenica
tutto il giorno)
RISTORANTE CANTUCCIO NUOVO
Via Garibaldi 57 (ang. via Dante) - Rho
Tel. 02 9303152

Facebook: Cantuccio Rho
Risotto giallo alla milanese con la
crosta di parmigiano
Stracotti di manzo saltati ai carciofi
con scaglie di grana
a scelta tra i piatti del giorno: 2 primi
e 2 secondi, venerdì pesce
€ 16 - (A pranzo inclusi: 1/2 acqua,
caffè e 1/4 di vino o dolce)

Da sabato 13 a domenica 21 aprile
pranzo e cena
(Chiuso lunedì)
RISTORANTE CRISTIAN MAGRI
Via Moraglia, 3 (Villaggio Cavour)
Settimo M.se
Tel. 02 33599042

www.cristianmagri.it
Risotto con assobucco
Torta meneghina
Acqua: 1 calice di Sangiovese
€ 23 - Prenotazione obbligatoria
Martedì 16 aprile - ore 19
Show cooking con lo chef Cristian
Magri: Risotto con assobucco
Torta meneghina
€ 35 - Prenotazione obbligatoria

Da sabato 13 a domenica 21 aprile
pranzo e cena
(Chiuso lunedì sera)
OSTERIA DEL VII MIGLIO

Via Gramsci, 1/3 - Settimo M.se
Tel. 02 33503449
www.settimomiglio.com
Risotto con asparagi di Mezzago
e spuma di Parmigiano Reggiano
stagionato 18 mesi
Fascia di vitello cotta a bassa
temperatura con vellutata di Lugana
del lago di Garda e fiore di patate di
Oreno al garganzola D.O.P.

Zuppeta al cioccolato nero con pan
bricche, bianche meringhe e fragole
profumate di Tortona
0,5 lt acqua; 1 calice di Cuvee di Cab-
ernet Sauvignon, e Franc 'Sardi'
€ 28 - Prenotazione consigliata

Da sabato 13 a domenica 21 aprile
pranzo e cena
(Chiuso domenica e lunedì)
RISTORANTE CAMPO DELLE STELLE
Via C. Battisti 4 - Vanzago
Tel. 02 93540238
www.campodellestelle.it

Risotto al panarone e salsa di
Dolce, Acqua, vino, caffè
€ 15 - Prenotazione obbligatoria

Domenica 14 aprile - pranzo
CASCINA TOSI
Senago - Tel. 02 33300023
info@supermilano.org
Dalle ore 12: Risottata a cura della
Confraternita della Pentola

Dalle ore 14 alle 22: Salamelle e
patatine a cura della Confraternita
della Pentola
Dalle ore 10: Macadamia, frullati di
stagione, zucchero filato, a cura di
Erbamatta l'Ab di Senago
Degustazione di vini; a cura della Pro
Loco di Senago

Domenica 14 aprile - cena
RISTORANTE OZIO & VIZIO
L'Osteria della Cooperativa
Via Piave 3/b - Senago
Tel. 02 99483225 - 328 3747819
www.ozioevizio.it

Apertivo atipico: prosciutto con
paté di fegato di vitello, girardiniera
all'aceto fatta in casa, salame
nostrano
Zuppa alla californiana
Manzo alla californiana
Verdure del contadino cotte nel brodo
di pollo (cipollotti, carote, patate)

Biancomangone con salsa allo zaba-
ione e biscottini da credenza
Acqua, selezione di vini della nostra
cantina, caffè
€ 35 - Prenotazione obbligatoria
Evento: "La cucina è bionocel-
la. A cura con l'Artusi" Reading
musicale-gastronomico dell'attrice D.
Manicini, con accompagnamento jazz
del maestro D. Longo.

Da lunedì 15 a sabato 20 aprile
cena
Apertivo di benvenuto
Insalata di asparagi rosa senaginesi
grana padano
Risotto alla crescenza d'acqua man-
teco alla crescenza lombarda /
Tagliatelle al ragu' di erbe aromatiche
selvatiche

Anatra al vino rosso e uva bianca
profumata alla cannella
Spuma di patate ratte - flan d'aspara-
gi selvatici
Zabaglione freddo con piccoli frutti
marinati al marsala
Acqua, selezione di vini della nostra
cantina, caffè
€ 30 - Prenotazione consigliata

Da lunedì 15 a sabato 20 aprile
pranzo e cena
EXPO RESTAURANT DOMINA HOTEL
Via Don Orione, 18 - Novate M.se
Tel. 02 3567991
chefdomina@fedegroup.it

Zuppeta di calamari con tortino di
riso venere
Risotto alla milanese con zucchine
in fiore
Sfornatino di cioccolato e mele su
crema di riso alla cannella
Acqua, caffè

€ 25 Prenotazione consigliata
€ 12 Menù bambino (Hamburger di
cragus con patate fritte, gelato alle
creme, soft drink)

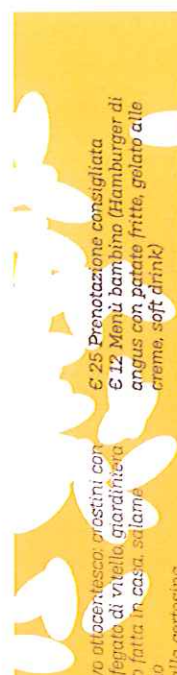
Da lunedì 15 a domenica 21 aprile
cena
OSTERIA CAPOLINEA
Via G. Matteotti, 12 - Novate M.se
Tel. 02 3544458
www.osteriacapolinea.it
Polenta bianca grigliata, culotta
affumicata e un filo di miele
Risotto mantecato alla crescenza con
tumo e grappa morbida
Resin negao con asparagi croccanti
di Casteltragno

Acqua, calice di Cabernet, caffè
€ 20 - € 13 menù bambino (I piccoli
di Barilla al pomodoro o al pesto,
cotoletta di pollo, patatine, bibita)
Prenotazione consigliata
Evento giovedì 18 aprile:
Incontro con l'Azienda Agricola
Lesca: la coltivazione e la lavora-
zione del riso biologico.

Da martedì 16 a giovedì 16 aprile
cena
AGRITURISMO LATTERIAGRICOLA
Via Rho 90 - Lainate
Tel. 02 9373286
www.latterigricola.it

Menu 1: Tagliati di salumi nostrani,
deglustazione di formaggi con com-
poste, girardiniera di verdure fresche,
gnocco fritto
Risotto alla milanese con assobucco
Crostata alla ricotta fresca
Acqua, 1 bottiglia di vinoigno: 4
persone, caffè
€ 30 - Prenotazione consigliata

Menu 2: Tagliati di salumi nostrani,
deglustazione di formaggi con com-
poste girardiniera di verdure fresche
gnocco fritto
Risotto alla milanese con fonduta di
Cremoso di capra
'Bruscit' con polenta di farina di



mais vitreo

Cialda con gelato ai 3 fiorifilati
Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 4
persone, caffè
€ 35 - Prenotazione consigliata
Giovedì 18 aprile, 7 note romantiche
fra classico e moderno.
Al piano: Dario Fasca.

Da martedì 16 a giovedì 18 aprile

cena

(Chiuso lunedì e sabato a pranzo)

OSTERIA MONTESCUDAIO
Via Alessandro Volta, 32A
Paderno Dugnano

Tel. 02 91082215

Crostini misti e salumi toscani
Risotto cacio e pepe con pecorino
DOP

Cinghiale con fave e polenta

Dolce della casa e flute di Prosecco

DOC oppure cantucci e vinsanto DOC

1 calice Lucrezia DOC e 1 calice Le

Montasse rosso DOC, acqua

€ 25 - Prenotazione obbligatoria

Da martedì 16 a domenica 21 aprile

cena

CASCINA GABRINA

Località Mantegazza - Vanzago

Tel. 340 9765211

www.cascinagabrina.it

Sfalsosità della cascina: bis di risotti

fecato con amaro

Cornelle di dala

Acqua, vino, caffè

€ 20 - Prenotazione consigliata

Da mercoledì 17 a sabato 20 aprile

cena ore 20

RISTORANTE LA BELLA GIGGIN

Via Baranzate, 66 - Novate M.se

Tel. 340 2594721

posta@cooperativafullmonty.it

Mercoledì 17: Il gusto del riso in pos-

sia. Evento: lettura di poesie intorno

al riso. € 18 - bambini € 13

Giovedì 18: Il gusto del riso in Africa.

Evento: Diapositive e testimonianze

sull'Africa

€ 18 - bambini € 13

Venerdì 19: Il gusto del riso in Su-

damerica.

Evento: Serata di bossa nova

€ 20 - bambini € 13

Sabato 20: Riso e Rock. Evento: Con-

certo rock acustico dal vivo

€ 16 - bambini € 10

Prenotazione obbligatoria

Mercoledì 17 aprile - cena

IL PICCOLO PRINCIPE

Via Caduti, 35/37 - Aresè

Tel. 02 93580144

www.ilpiccoloprincipe-aresè.it

Flute di spumante brut e stuzzichino

Asparagi con uovo in camicia e salsa

al Parmigiano

Crostatina di riso con filetto di pesce

persico profumato alle erbe e crema

di cipore

Plumcake di pane e cioccolato (con

farina di riso) e gelato al maccarone

Acqua (i vini sono esclusi)

Cena con musica: "Voci di piazza" con

il duo Clotilde Nouveau

€ 33 - Con prenotazione

Giovedì 18 aprile - ore 19-21

DOLCE VITA CAFE

Via Carlo d'Adda, 14 - Settimo M.se

Tel. 02 33512303

www.dolcevitacaffè.it

Risotto alla milanese, 1 calice di vino

€ 8. Evento: musica diffusa

Venerdì 19 aprile - pranzo e cena

RISTORANTE GOLF HOTEL

Via Manzoni, 45 - Lainate

Tel. 02 9370869

www.golfhotelsresort.it

Risotto agli asparagi mantecato al

talleggio

Rustini negao con sfornato di verdure

Smsolano con gelato di fragole e

sanzono. X di vino, 1/2 di acqua, caffè

€ 27 - Prenotazione obbligatoria

Sabato 20 aprile - ore 19

CIRCOLO SEMPRE AVANTI ANGELO

AIRAGHI

Via Bertola 11 - Novate Milanese

Tel. 02 3544907

Sarà un risotto che vi seppellirà.

Una serata all'insegna delle risate e

della musica, accompagnata da musica

e cabaret.

Perché va bene che le idee sono il

cibo della mente e le risate sono quel-

lo del cuore, ma perché lo stomaco

deve soffrire di solitudine?"

Porzione di riso € 4 - Prenotazione

consigliata

Sabato 20 e domenica 21 aprile

pranzo

VILLA ARGONAVI

Castelazzo di Bollate

Comune di Bollate - Ufficio Cultura

tel. 800 474747

Risottata nei giardini della Villa

con la Confraternita della Penola di

Senago

Riso con arance e taleggio, riso ai

mittilli, riso con peperoni e scamorza,

riso con porri e mandorle, riso con

bresola e casera

Salame, patatine, acqua, bibite

€ 5 - Porzione di risotto

Sabato 20 e domenica 21 aprile

pranzo dalle ore 12

FATTORIA MACCAZZOLA

Via Podere La Vigna, 27 - Settimo M.se

Tel. 335 5805261

Risottata in fattoria a km 0: Un risot-

to a scelta, cucinato sul momento con

riso Camaroli della fattoria, acqua

o vino

€ 8 - Prenotazione obbligatoria

A parte, possibilità di degustazione di

formaggi e salumi della fattoria.

Eventi: visita all'azienda agricola; ore

16 i bambini potranno assistere alla

poppata dei vitellini

Domenica 21 aprile - pranzo

CASCINA IN FIORE - FESTA DI

PRIMAVERA

Cascina Favraglie S. Rocco,

Via Merendi 28 - Cornaredo

Info: Italia Nostra tel. 02 93565979

(lun-ven ore 9-12)

milano.no@italianostra.org

Pranzo contadino a cura del Con-

sorzio Produttori Agricoli: Parco del

Ticino, con protagonista il risotto,

ma anche porchetta, arrosti, salumi,

riavvotti e torte

Domenica 21 aprile - cena

GARIBALDIUNICI

Via Garibaldi, 11 - Senago

Tel. 02 99056870 - 365 7754533

Antipasti, flan di patate e pancetta

con val di crudo di Parma e fonduta

al parmigiano

Risotto a scelta: alla milanese - al

pesto di basilico - al Barolo e saliccia

Secondi: filetto di manina in crosta

d'erbe e salsa al marsala con patate

sauté

Semifreddo del Garibaldi

Acqua, vino, caffè

€ 35 - Prenotazione obbligatoria

Evento: La cucina e baccanella.

A cena con l'Artusi: Reading musi-

cali-gastronomico dell'attrice

D. Manenti, con accompagnamento

jazz del maestro D. Longo.