



Rassegna gastronomica dei sette laghi

a cura di Associazione Ristoratori Varese



dal 08 novembre al 30 novembre 2010
quarta edizione

Con il Patrocinio di:



Regione Lombardia
Agricoltura





Giulio De Capitani

Saluto dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia

*S*e è vero, come io profondamente credo, che i prodotti tipici parlano la lingua del territorio che li produce, allora la Quarta Rassegna Gastronomica dei Sette Laghi di Varese un plauso se lo guadagna naturalmente. Sta infatti già nel nome della manifestazione il merito di un'iniziativa tutta dedicata non solo ai piaceri del palato, quanto alla conoscenza e alla valorizzazione di un territorio, quello lacustre della provincia di Varese, che si mette orgogliosamente in vetrina dall'8 al 30 novembre.

Il coinvolgimento – accanto ai produttori – di ristoranti, alberghi e uffici di promozione turistica segnala l'evidente partecipazione corale di diverse voci del Varesotto saldate da un unico obiettivo: raccontare questo aspetto della cultura e dell'economia del loro territorio e ricavare loro, legittimamente, un posto adeguato sul mercato non solo locale.

Con convinzione dunque l'Assessorato all'Agricoltura ha concesso il proprio Patrocinio a una manifestazione che è pura espressione di quest'area, non solo per i contenuti, ma anche per l'aspetto propriamente organizzativo. Alle istituzioni, del resto, compete valorizzare tutte le espressioni del territorio che ne mettano in risalto le peculiarità, contribuendo in questo modo alla loro promozione e al loro sviluppo anche economico.

L'agricoltura varesina si colloca in una fascia collinare, dove necessita di tutela e sostegno specifici. Ai suoi agricoltori va quindi il merito di sapere difendere porzioni di territorio in un contesto fortemente urbanizzato e di sapere valorizzare le proprie risorse anche con "vetrine" prestigiose come la Rassegna Gastronomica dei Sette Laghi di Varese.



Regione Lombardia
Agricoltura





Bruno Specchiarelli

Saluto dell'Assessore all'Agricoltura Gestione Faunistica - Commercio della Provincia di Varese

*L*a Rassegna Gastronomica dei sette laghi, giunta alla 4^a Edizione, anche quest'anno è organizzata per valorizzare e promuovere sia i professionisti della ristorazione che la promozione dei prodotti locali.

Tema centrale della Rassegna è il connubio tra i prodotti tipici e i vini del nostro territorio, garantiti per accompagnare i piatti sapientemente preparati dagli chef, che sapranno ammaliare con i loro menù anche i palati più raffinati.

La rassegna, ideata per esaltare le preziose tradizioni culinarie locali, sta del resto diventando sempre più oggetto di promozione turistica, con l'opportunità di valorizzare le tradizioni e la cultura del nostro territorio. Come Assessore all'Agricoltura, ed essendo inoltre un buongustaio, ho particolarmente a cuore questo evento e sono certo che, anche attraverso una buona proposta culinaria ed enogastronomica, sia possibile conoscere meglio il mondo agricolo.

Con questo spirito, condividendo l'iniziativa promossa dall'Associazione Ristoratori, penso che assieme potremo fare molto per il nostro territorio.





Onore ai Cuochi del Varesotto

Carissimi,

anche l'edizione di quest'anno della nostra Rassegna – la quarta – vuole qualificare l'offerta dei menù senza penalizzare l'alta qualità dei professionisti della ristorazione attivi nella nostra provincia.

Come potrete notare sfogliando le pagine di questo opuscolo, abbiamo volutamente ridotto il formato del libretto per renderlo più leggibile e di facile consultazione, per scegliere senza difficoltà tra le tante proposte di menù 'pensati' seguendo le preziose indicazioni fornite dalla nostra clientela.

In linea infatti con le mutate esigenze del consumatore, che abbiamo ritenuto opportuno chiedere ai colleghi ristoratori la preparazione di un piatto unico purché sempre legato ai prodotti del nostro territorio e offerto ad un prezzo calmierato, quale sinonimo di qualità e genuinità. Abbiamo fatto di sinergie con tutti gli attori che da sempre partecipano attivamente alla realizzazione per il successo di questa tradizionale Rassegna Gastronomica. Pertanto, rivolgo un sincero e sentito ringraziamento a tutta la Confcommercio Varese, dalla segreteria, all'ufficio stampa e alla dirigenza che sostiene e condivide da sempre le nostre impegnative iniziative per la categoria. Un grazie particolare va a tutti gli operatori presenti in questa edizione che hanno saputo, con sovrappiù capacità, recepire la filosofia della Rassegna 2010 e collaborare per valorizzare le potenzialità del nostro territorio a favore di un'offerta sempre più qualificata.

L'obiettivo, quindi, è sempre quello di migliorare come professionisti e come imprenditori, con la convinzione che il miglior modo per farlo è soddisfare i gusti della clientela. Occorre un lavoro fatto di sinergie con tutti gli attori che da sempre partecipano attivamente alla realizzazione per il successo di questa tradizionale Rassegna Gastronomica. Pertanto, rivolgo un sincero e sentito ringraziamento a tutta la Confcommercio Varese, dalla segreteria, all'ufficio stampa e alla dirigenza che sostiene e condivide da sempre le nostre impegnative iniziative per la categoria. Un grazie particolare va a tutti gli operatori presenti in questa edizione che hanno saputo, con sovrappiù capacità, recepire la filosofia della Rassegna 2010 e collaborare per valorizzare le potenzialità del nostro territorio a favore di un'offerta sempre più qualificata. Un 'grazie' personale anche a Te che in questo momento leggi queste parole, frutto di un'inesauribile passione che accomuna i professionisti del cibo che con grande dedizione e passione sanno 'dire' molto senza parole e sanno creare un'opera con ciò che la terra gli offre.

Giordano Ferrarese

Presidente Associazione Ristoratori della provincia di Varese

Apoteosi del Senso

SE IL SOLO PENSIERO AVESSE UN SAPORE

SE IL SOLO AMARE AVESSE UN GUSTO

SE IL SOLO SAPERE AVESSE UN COLORE

SE IL SOLO DIRE AVESSE UN PROFUMO

SE IL SOLO TOCCARE AVESSE UN RUMORE

SE SOLO TUTTO QUESTO FOSSE REALE

SAREBBE UN' ARMONIOSA APOTEOSI DI SENSAZIONI

E NOI TUTTI I CLIENTI SODDISFATTI DEL RISTORANTE
CHIAMATO "VITA"





www.ristorantivarese.it

PROVINCIA di VARESE



-  Autostrade
-  Strade di grande comunicazione
-  Altre strade
-  Villa, palazzo monumentale
-  Funivia
-  Museo
-  Zona archeologica
-  Rocca, castello
-  Aeroporto turistico
-  Chiesa monumentale, abbazia, monastero

Elenco dei Ristoranti

RISTORANTE LA MERIDIANA	ARSAGO SEPRIO
RISTORANTE TAVERNA DELLE RUOTE	BEDERO VALCUVIA
OSTERIA DEL SASS	BESOZZO
OSTERIA LA RAVA E LA FAVA	BUSTO ARSIZIO
RISTORANTE PIZZERIA LA FORNARINA	CADREZZATE
RISTORANTE IL GHIOTTONE	CARDANO AL CAMPO
LOCANDA DEL PITTORE	CASALZUIGNO
RISTORANTE HOTEL LA BUSSOLA	CITTIGLIO
OSTARIA DEGLI AMICI	CLIVIO
L'OSTERIA DELLA PURTASCIA	COCQUIO TREVISAGO
RISTORANTE CESARINO	COMABBIO
RISTORANTE HOSTARIA DE LA MOVIDA	COMERIO
TRATTORIA AL VECCHIO FAGGIO	CUASSO AL MONTE
RISTORANTE ALPINO	CUASSO AL MONTE
RISTORANTE MOLINO DEL TORCHIO	CUASSO AL PIANO
RISTORANTE BUSSOLADUE	CUVEGLIO
RISTORANTE CIELO E VINO	DAIRAGO
RISTORANTE SMERALDO	DUMENZA (FRAZ. RUNO)
RISTORANTE "LA CAVE"	GALLARATE
L'OSTERIA DEI MERCANTI	GALLARATE
RISTORANTE LE ORTENSIE	GEMONIO
RISTORANTE 2 LANTERNE	INDUNO OLONA
RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA	INDUNO OLONA (LOC. GROTTI DI VALGANNA)
RISTORANTE AL MOTTARONE	LAVENO MOMBELLO
RISTORANTE GIGLIOLA	LAVENO MOMBELLO
RISTORANTE ANTICA TRATTORIA TRE RE	LUINO
RISTORANTE ATLANTIDE	MALNATE (FRAZ. GURONE)
RISTORANTE PIZZERIA PIAVE	MARCHIROLO
TRATTORIA DEL MAGLIO	PORTO VALTRAVAGLIA
RISTORANTE MO'MA L'OSPITE E IL GUSTO	SESTO CALENDE
RISTORANTE HOTEL DEL PARCO	SESTO CALENDE
RISTORANTE L'OFFICINA DEL GUSTO	SAMARATE (FRAZ. VERGHERA)
RISTORANTE VECCHIO MUNICIPIO	SUMIRAGO
RISTORANTE TRE RISOTTI	VALGANNA (FRAZ. GANNA)
RISTORANTE AL MATTARELLO	VARESE
RISTORANTE LE ARCATE	VARESE
RISTORANTE IRMA	VARESE (LOC. CAMPO DEI FIORI)
RISTORANTE LA CINZIANELLA	VERGIATE (FRAZ. CORGENO)

RISTORANTE LA MERIDIANA

Via G. Garibaldi, 36 - ARSAGO SEPRIO - Tel. 0331/767033 - Fax 0331/768032

www.lameridianaristorante.it - e-mail: info@lameridianaristorante.it

Giorno di chiusura: martedì e mercoledì sera

PIATTO UNICO

**Mantecata di Carnaroli in composta di porcini e ricotta
di capra con filetto nobile d'anatra glassata al Sebuino**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Crema catalana al modo varesino
con miele di robinie e latte caprino**



*Tipo di
cucina*

Tradizionale
e creativa

A persona | € 25,00

TAVERNA DELLE RUOTE

Via G. Marconi, 29 - BEDERO VALCUVIA - Tel. 0332/724572 - Fax 0332/725507

www.tavernadelleruote.com - e-mail: tavernadelleruote@libero.it

Giorno di chiusura: martedì sera e mercoledì

PIATTO UNICO

Cinghiale in umido con polenta

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Bavarese di crema con cioccolato

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
e regionale

A persona | € 20,00

OSTERIA DEL SASS

Via S. Antonio, 17/B - BESOZZO - Tel. 0332/771005
www.osteriadelsass.it - e-mail: info@osteriadelsass.it
Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO

Crema di gallina con porcini croccanti
e paglia di porri

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Tiramisùpergiù e latte in piedi all'anice stellato

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
e creativa

A persona | € 25,00



OSTERIA LA RAVA E LA FAVA

Via G. Rossini, 29 - BUSTO ARSIZIO - Tel. 0331/683233 - Fax 0331/683233
e-mail: laravaelafava.posta@virgilio.it
Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO

Risotto agli asparagi di Cantello mantecato
alla toma di capra del Luinese

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crema di latte fresco con pesche di Monate
e miele di tarassaco delle Prealpi varesine

*Tipo di
cucina*

Regionale

A persona | € 25,00

RISTORANTE PIZZERIA LA FORNARINA

Via E. Fermi, 789 - CADREZZATE - Tel. 0331/953070 - Fax 0331/910759

www.ristorantelafornarina.it - e-mail: info@ristorantelafornarina.it

Giorno di chiusura: martedì sera e mercoledì

PIATTO UNICO

Filetto di pesce persico con riso in cagnon

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Mousse al torroncino con granella di nocciole
e pesche di Monate**



*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 23,00

RISTORANTE IL GHIOTTONI

Via Adige, 100 - CARDANO AL CAMPO - Tel. 0331/262713 - Fax 0331/262713

www.ilghiottonemalpenza.it - e-mail: info@ilghiottonemalpenza.it

Giorno di chiusura: domenica

PIATTO UNICO

**Piramidina di riso alla formaggella
con polpa di lavarello e bouquet di verdure**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostata pere e cioccolato



*Tipo di
cucina*

Tradizionale
e classica

A persona | € 23,00

Ristorante il Ghiottone

uniti per trasformare una cena in
un percorso tra profumi
e fragranze di cibi che ci fanno
ricordare il sapore
delle stagioni di un tempo



Via Adige, 100 - CARDANO AL CAMPO

Tel. 0331/262713 - Fax 0331/262713

Sito internet: www.ilghiottonemalpensa.it

e-mail: info@ilghiottonemalpensa.it

LOCANDA DEL PITTORE

Piazza Minoia, 1 - CASALZUIGNO - Tel. 0332/650116 - Fax 0332/651064

www.arcumeggia.it - e-mail: locanda@arcumeggia.it

Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO

Tavolozza d'Autunno

(Nido di polenta alla crema di caprino e formaggella,
gnocchetti alle castagne in salsa di funghi, ravioli di zucca)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostata casalinga alle prugne di Arcumeggia
o Torta di mele ruggini di Arcumeggia

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
Lombarda

A persona | € 22,00

RISTORANTE HOTEL LA BUSSOLA

Via Marconi, 26 - CITTIGLIO - Tel. 0332/602291 - Fax 0332/610250

www.hotellabussola.it - e-mail: info@hotellabussola.it

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

Riso e Lago

(Filetto di pesce Persico)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Dessert della Casa

*Tipo di
cucina*

Emiliana
e Piemontese

A persona | € 20,00



OSTARIA DEGLI AMICI

Via Como, 38 - CLIVIO - Tel. 0332/487646 - Fax 0332/487646

Giorno di chiusura: lunedì sera e mercoledì

PIATTO UNICO

Piatto Bella Vista

(Polenta, brasato, bocconcini di vitello con funghi porcini trifolati)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Torte caserecce assortite a scelta

*Tipo di
cucina*

Regionale

A persona | € 20,00



L'OSTERIA DELLA PURTASCIA

Via Stazione, 4 - COCQUIO TREVISAGO - Tel. 0332/700264 - Fax 0332/700264

www.osteriadellapurtascia.it - e-mail: info@osteriadellapurtascia.it

Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

PIATTO UNICO

"Rebelot"

(Bocconcini al caprino della Valcuvia in pasta filo
accompagnato da formaggella valli Luinesi)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Mousse di yogurt ai frutti di bosco



*Tipo di
cucina*

Classica
Italiana

A persona | € 20,00

RISTORANTE CESARINO

Via Labiena, 1861 - COMABBIO - Tel. 0331/968472
www.ristorantecesarino.com - e-mail: ristorantecesarino@alice.it
Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO

**Crespelle di grano saraceno con formaggella del Luinese,
Prosciutto tipo Praga e funghi porcini**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Bavarese alle pesche di Monate



*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 22,00

RISTORANTE HOSTARIA DE LA MOVIDA

Via Garibaldi, 3 - COMERIO - Tel. 0332/743240 - Fax 0332/737310
www.ristorantemovida.it - e-mail: info@ristorantemovida.it
Giorno di chiusura: lunedì

PIATTO UNICO

Risotto con filetto di sandra

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Semifreddo al miele del Campo dei Fiori



*Tipo di
cucina*

Classica
Italiana

A persona | € 25,00

TRATTORIA AL VECCHIO FAGGIO

Via Garibaldi, 8 - CUASSO AL MONTE - Tel. 0332/938040 - Fax 0332/938040
www.vechiofaggio.com - e-mail: info@vechiofaggio.com
Giorno di chiusura: mercoledì



PIATTO UNICO

Stracotto d'asino con polenta e rocce rosse
(Ricotta e yogurt di capra)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Rocce rosse di Cuasso al Monte

*Tipo di
cucina*

Internazionale

A persona | € 25,00



RISTORANTE ALPINO

Via Per Cuasso al Piano, 1 - CUASSO AL MONTE - Tel. 0332/939083 - Fax 0332/939094
www.hotelpinovarese.it - e-mail: info@hotelpinovarese.it
Giorno di chiusura: lunedì



PIATTO UNICO

Riso con le quaglie

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Tiramisù

*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 25,00

RISTORANTE MOLINO DEL TORCHIO

Via Molino del Torchio, 17 - CUASSO AL PIANO - Tel. 0332/920318 - Fax 0332/917961

www.molinodeltorchio.com - e-mail: info@molinodeltorchio.com

Giorno di chiusura: le sere di lunedì e martedì



PIATTO UNICO

Risotto alla milanese con ossobuco

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Torta al cioccolato

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
Lombarda

A persona | € 25,00

RISTORANTE BUSSOLADUE

Via Provinciale, 3 - CUVEGLIO - Tel. 0332/651661 - Fax 0332/651661

www.hotellabussola.it - e-mail: irene.bussoladue@libero.it

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

Sella di vitello con porcini e polenta

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Semifreddo ai frutti di bosco

*Tipo di
cucina*

Emiliana

A persona | € 22,00

RISTORANTE CIELO E VINO

Via E. Toti, 28 - DAIRAGO (MI) - Tel. 0331/432553

www.cieloevino.it - e-mail: info@cieloevino.it

Giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì sera e domenica

PIATTO UNICO

**Risotto bianco con pesce persico dorato,
piselli, timo e salvia**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Pere al vino rosso, mousse di ricotta,
cioccolata all'arancia e pistacchi**

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
e innovativa

A persona | € 23,00



RISTORANTE SMERALDO

Via Fiume, 3 - DUMENZA (Fraz. Runo) - Tel. 0332/517065 - Fax 0332/573139

e-mail: rist.smeraldo@libero.it

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

**Risotto dei ronchi varesini con fonduta allo zola
di capra e coniglio in dadolata**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Mousse all'uva americana con biscotto savoiaro
alla grappa di Angera**



*Tipo di
cucina*

Tradizionale
del territorio

A persona | € 21,00

RISTORANTE "LA CAVE"

Via Novara, 1 - GALLARATE - Tel. 0331/022014

e-mail: ristorante_jacave@hotmail.it

Giorno di chiusura: domenica

PIATTO UNICO

Risotto allo zafferano con l'ossobuco

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Pannacotta alla cannella con castagne al miele varesino

*Tipo di
cucina*

Enogastronomica

A persona | € 20,00

L'OSTERIA DEI MERCANTI

Via Matteotti, 32 - GALLARATE - Tel. 0331/770412

www.osteriamercanti.it - e-mail: info@osteriamercanti.it

Giorno di chiusura: domenica sera

PIATTO UNICO

**Sformato di patate e pasta di salame varesino
su fonduta con formaggella del Luinese**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Torta di miele rustica con gelato al miele varesino

*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 25,00



RISTORANTE LE ORTENSIE

Via Pasubio, 24 - GEMONIO - Tel. 0332/601234 - Fax 0332/601190
www.ristoranteleortensie.it - e-mail: info@ristoranteleortensie.it



PIATTO UNICO

Tagliatelle della Valle

(Pomodoro, stracci di lonza di suino e formaggella del Luinese)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Fichi caramellati con fior di latte

*Tipo di
cucina*

Classica
italiana

A persona | € 20,00



RISTORANTE 2 LANTERNE

Via Ferrarin, 25 - INDUNO OLONA - Tel. 0332/200368 - Fax 0332/202349
www.ristorante2lanterne.it - e-mail: info@ristorante2lanterne.it
Giorno di chiusura: lunedì e martedì a mezzogiorno

PIATTO UNICO

Risottino Carnaroli ai mirtilli con quaglia disossata profumata alla pancetta e salvia

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Semifreddo ai maroni di Brinzio e miele di castagno



*Tipo di
cucina*

Mediterranea
creativa

A persona | € 25,00

Gbianchi

Via Roma, 21/A
21045 Gazzada (Varese)
Tel. 0332.872200
Fax 0332.872262
Sito internet: www.gbianchi.it
E-mail: info@gbianchi.it
Utente Skype: Giuseppe Bianchi S.p.A.

Dal 1908

al servizio della ristorazione

Qualità

Convenienza

Servizio

ALCUNI MOTIVI PER SCEGLIERCI ?





Via Valganna, 24 – INDUNO OLONA

Tel. 0332/840130

Sito internet:

www.laghettofonteviva.it

e-mail:

ristorante@laghettofonteviva.it

RISTORANTE
LOCANDA
LAGHETTO
FONTEVIVA



RISTORANTE LOCANDA LAGHETTO FONTEVIVA

Via Valganna, 24 - INDUNO OLONA (Località Grotte di Valganna) - Tel. 0332/840130

www.laghettofonteviva.it - e-mail: ristorante@laghettofonteviva.it

Giorno di chiusura: mercoledì sera



PIATTO UNICO

**Filetto mignon in crosta di pane profumato
alle erbe della Valganna su fondutina di formaggella
del Luinese accompagnato da patate sabbiate**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostatina al miele varesino con mandorle e noci

*Tipo di
cucina*

Tradizionale Lombarda
(laghi e monti)

A persona | € 25,00



RISTORANTE AL MOTTARONE

Via XXV Aprile, 9 - LAVENO MOMBELLO - Tel. 0332/626805 - Fax 0332/626805

e-mail: almottarone@gmail.com

Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì

PIATTO UNICO

**Risotto con formaggella delle valli Luinesi
e filetto persico**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Dessert a scelta

*Tipo di
cucina*

Internazionale

A persona | € 18,00

RISTORANTE GIGLIOLA

Via Casere, 2 - LAVENO MOMBELLO - Tel. 0332/602266

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

**Prealpino per bruscitt
su letto di polenta e formaggi**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Fagotto di mirtilli (nostra produzione)

*Tipo di
cucina*

Rustica
montanara

A persona | € 20,00

RISTORANTE ANTICA TRATTORIA TRE RE

Via Manzoni, 29 - LUINO - Tel. 0332/531147 - Fax 0332/531147

e-mail: trere luino@libero.it

Giorno di chiusura: lunedì

PIATTO UNICO

Zuppetta del Lago Maggiore con tagliolini
(Pesce persico, luccio, lavarello, gamberi di fiume, pomodoro,
tagliolini, erbe aromatiche)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Torta di pane con crema ai lamponi

*Tipo di
cucina*

Nazionale

A persona | € 23,00



Ristorante

ATLANTIDE

Via Del Bollerino, 3 - Malnate

Tel. 0332/861496

Sito internet: www.ristoranteatlantide.com

e-mail: info@ristoranteatlantide.com



RISTORANTE ATLANTIDE

Via Del Bollerino, 3 - MALNATE (Fraz. Gurone) - Tel. 0332/861496
www.ristoranteatlantide.com - e-mail: info@ristoranteatlantide.com
Giorno di chiusura: lunedì sera e mercoledì sera

PIATTO UNICO

**Risotto alla formaggella del Luinese
con rollata di coniglio**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostata alle pesche di Monate

*Tipo di
cucina*

Cucina tipica
locale

A persona | € 22,00

RISTORANTE PIZZERIA PIAVE

Via Statale, 27/A - MARCHIROLO - Tel. 0332/997272 - Fax 0332/997272
Giorno di chiusura: mercoledì sera

PIATTO UNICO

Polenta e cinghiale

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Tiramisù della Casa

*Tipo di
cucina*

Casalunga

A persona | € 25,00

RISTORANTE MOMA L'OSPITE E IL GUSTO



*"Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici
ma sono rese magiche dalla fantasia"*

Piazza F. Berera, 18 - SESTO CALENDE

Tel. 0331/923473 - Fax 0331/768843

Sito internet: www.ristorantemoma.com

e-mail: info@ristorantemoma.com

TRATTORIA DEL MAGLIO

Via Girelli, 19 - PORTOVALTRAGLIA - Tel. 0332/547508

<http://web.tiscali.it/trattoriadelmaglio> - e-mail: sandro.rumiatti@libero.it

Giorno di chiusura: giovedì

PIATTO UNICO

Polenta completa

(Salsiccia nostrana, fonduta formaggi valli luinesi, funghi trifolati)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostate con marmellata (nostra produzione)

Tipo di
cucina

Casalinga

A persona | € 22,00

RISTORANTE MOMA L'OSPITE E IL GUSTO

Piazza F. Berera, 18 - SESTO CALENDE - Tel. 0331/923473 - Fax 0331/768843

www.ristorantemoma.com - e-mail: info@ristorantemoma.com

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

Polenta gialla con filetto di lavarello cotto in infusione
di olio di oliva di Sant'Imerio e verdure croccanti

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Cutiscia con miele di castagno varesino
e bicchierino di lacc e vin "Merletto"

Tipo di
cucina

Tradizionale
innovativa

A persona | € 25,00

RISTORANTE HOTEL DEL PARCO

Via G. Marconi, 48 - SESTO CALENDE - Tel. 0331/922577 - Fax 0331/923731

www.hotel-del-parco.com - e-mail: info@hotel-del-parco.com

Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO

**Il risotto di Varese
con turbante di lavarello lardellato**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Semifreddo ai Brutti e Buoni con miele Millefiori

*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 25,00



RISTORANTE L'OFFICINA DEL GUSTO

Via Nino Locarno, 38 - SAMARATE (Fraz. Verghera) - Tel. 0331/720349

e-mail: sportyc@libero.it

Giorno di chiusura: sabato a mezzogiorno e mercoledì

PIATTO UNICO

Gnocchi al cacao con salsa di gorgonzola

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Crostata alla ricotta

*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 16,50

RISTORANTE VECCHIO MUNICIPIO

Via Sandroni, 1 - SUMIRAGO - Tel. 0331/909282

www.vecchiomunicipio.altervista.org - e-mail: ristorantevecchiomunicipio@hotmail.it

Giorno di chiusura: sabato a mezzogiorno e lunedì sera

PIATTO UNICO

**Filetto di maiale con gnocchetti tirolesi
e gorgonzola del territorio**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Semifreddo con amaretti

*Tipo di
cucina*

Tradizionale

A persona | € 20,00

RISTORANTE TRE RISOTTI

Via Roma, 3 - VALGANNA - Tel. 0332/719720 - Fax 0332/719056

www.trerisottialbergo.it - e-mail: info@trerisottialbergo.it

PIATTO UNICO

Autunno in Ganna

(Due fette di salame prealpino varesino
con assaggio di formaggella, osso buco di vitello con risotto giallo)

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

Mousse di castagne e salsa di cachi della Valganna

*Tipo di
cucina*

Cucina locale
e Lombarda

A persona | € 25,00



Ristorante al Mattarello



Ristorante "Al Mattarello" di Loielo Franco & C. S.a.S. Via Del Cairo, 26 Varese

www.ristorantealmattarello.com

tel. (+39) 0332 830.788

- Il Ristorante "Al Mattarello" è situato nel cuore del Centro storico di Varese.

In un ambiente confortevole e familiare, Franco & Lina, si propongono alla gentile Clientela con un caldo sorriso di benvenuto.

All'insegna di una cucina casereccia fatta di tradizioni e perché no, di fantasia, proponiamo un mix di sapori, fatto di originalità e cortesia, il tutto accompagnato da un buon calice di vino della nostra raffinata cantina.

E' gradita la prenotazione.
Chiuso il Lunedì



Il Ristorante "Al Mattarello" propone:
Menù a tema, Rinfreschi, Buffet golosi e raffinati,
per dare un tocco di originalità ad una cena di
lavoro o semplicemente per il piacere di trascorrere
insieme un momento particolare.



RISTORANTE AL MATTARELLO

Via F. Del Cairo, 26 - VARESE - Tel. 0332/830788 - Fax 0332/241273
www.ristorantealmattarello.com - e-mail: info@ristorantealmattarello.com
Giorno di chiusura: lunedì

PIATTO UNICO

Riso con filetto di pesce persico burro e salvia

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Strüdel ai frutti di bosco caldo
con gelato alla panna**

*Tipo di
cucina*

Tipica

A persona | € 20,00

RISTORANTE LE ARCATI

Via Jamoretti, 12 - VARESE - Tel. 0332/335144 - Fax 0332/334216
e-mail: aldo.brienza@libero.it
Giorno di chiusura: mercoledì

PIATTO UNICO

**Risotto mantecato con filetti di pesce persico
alle erbe aromatiche**

CALICE DI VINO

PORZIONE DI DOLCE

**Torta di mele caramellate con crema alla vaniglia
e salsa tiepida di mirtilli e zucchero grezzo**

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
mediterranea

A persona | € 25,00



RISTORANTE IRMA

Via Belvedere, 17 - VARESE (Località Campo dei Fiori)
Tel. 0332/229125 - Fax 0332/229125

PIATTO UNICO
**Filetto di pesce persico
con insalata e patatine fritte**

CALICE DI VINO
PORZIONE DI DOLCE
Crostata

*Tipo di
cucina*

Tradizionale
regionale

A persona | € 25,00



RISTORANTE LA CINZIANELLA

Via Lago, 26 - VERGIATE (Fraz. Corgeno) - Tel. 0331/946337 - Fax 0331/948890
www.lacinzianella.it - e-mail: info@lacinzianella.it
Giorno di chiusura: martedì

PIATTO UNICO
Rustichada con polenta
(Bocconcini di maiale, salsiccia, fegatini)

CALICE DI VINO
PORZIONE DI DOLCE
Fantasia di desserts autunnali



*Tipo di
cucina*

Del territorio
rivisitata

A persona | € 25,00

*Al Ristorante...
...in Famiglia*



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE RISTORATORI CONFCOMMERCIO VARESE

WWW.RISTORANTIVARESE.IT INFO@RISTORANTIVARESE.IT

I Ristoranti, le Pizzerie e Trattorie che hanno aderito all'iniziativa

"Al Ristorante...in Famiglia"

applicano uno sconto del 10% sul totale alla famiglia, con uno o più figli di età inferiore a 12 anni, che pranzano o cenano nei loro ristoranti fino al **28 novembre 2010**.

Il ristorante Vi applicherà uno sconto del 10% !

Visualizza l'elenco dei Ristoranti aderenti nel sito www.ristorantivarese.it



UNIASCOM
CONFCOMMERCIO
PROVINCIA DI VARESE

Gustando il nostro territorio

**Un menù completo con i prodotti territoriali
realizzato dai cinque Maestri di Cucina
ed Executive Chef della provincia di Varese**



MAESTRI DI CUCINA

**Giordano Ferrarese, Damiano Simbula, Stefano Rano,
Giordano Ricevuti e Giuliano Conti**



Antipasto

Involentino al Violino di Capra con Mousse di Caprini in passata di basilico e miele

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Disporre 400 grammi di Violino di Capra affettato in modo non troppo sottile su un piano di lavoro. A parte preparare in una bastardella a fondo sferico 200 grammi di Caprini Varesini setacciati con 50 grammi di erba cipollina tritata finemente, un cucchiaino di olio di oliva Varesino un pizzico di sale, pepe, noci moscate, un cucchiaino da tavola di marsala fine e un tuorlo d'uovo freschissimo possibilmente di giornata, mantecare il tutto rendendolo un composto spugnoso, soffice, ma corposo, riempire con un sacco a poche a bocchetta liscia o un cucchiaino da tavola, un lato delle fette del Violino di Capra ed avvolgerli a spirale. A parte preparare un composto in quantità a piacere, con basilico a macinatura omogeneizzata con pinoli, noci e miele Varesino di Robinia nella misura totale di 1/3 (un terzo) del basilico, miscelare con abbondante olio di oliva e velare gli involtini al piatto 10 minuti prima di servirli.





Primo piatto

Camaroli all'Agliano di Angera mantecato alla formaggella del Luinese con scaloppa di Foie gras d'anatra profumata al timo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Gr. 320 riso Carnaroli, 1/2 cipolla tritata, Cl 250 di Agliano di Angera, Gr. 50 di olio di girasole, 4 scaloppe di Foie gras d'anatra, litri 2 di brodo di carne, pepe macinato q.b.

Per mantecare: Gr. 70 di burro, Gr. 80 di formaggella in fonduta, 2 cucchiaini di latte per la fonduta.

Guarnizione: Per le Cialdine: 100 gr di formaggella grattugiata Grattare la Formaggella e disporre il composto in stampi al silicone, passare al microonde per circa 1 minuto e 30. Raffreddare e staccare le cialde dallo stampo.

Riduzione di Angliano di Angera all'anice stellato: 200 cl. Vino Angliano d'Angera, 70 gr. di zucchero e 1 stella di Anice Ridurre a fuoco lento.

PROCEDIMENTO

Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con l'olio in un tegame di alluminio con i bordi alti, versare il riso facendolo tostare, sfumare con il vino rosso fino a farlo evaporare.

Aggiungere il brodo molto caldo e continuare la cottura rimestando con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo spadellare le scaloppe di foie gras, salare, preparare e profumare con il timo fresco. Riporle su di un vassoio e tenerle in caldo.

Giunti a cottura del riso (15/16 minuti) mantecare con il burro e la fonduta di formaggella, tenendolo morbido e cremoso "onda".

Disporre su di un piatto il risotto, adagiarvi al centro la scaloppa di foie gras, guarnire con la cialdina di formaggella croccante, rigare con la riduzione di vino e un ciuffetto di timo.





Primo piatto

Tagliolini al Sebuino con fonduta di formaggella del Luinese e castagne caramellate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta: 250 gr di farina, n° 3 uova, 40 gr di riduzione di Sebuino, 40 gr d'olio d'oliva

Per la salsa: 150 gr di formaggella del luinese, 200 gr di panna fresca, n°2 tuorli d'uovo, pepe bianco macinato

Per la guarnizione: castagne pelate cotte e spezzettate, caramellate nel burro e zucchero con 10 gr di grappa Rossi d'Angera.

PROCEDIMENTO

In casseruola tagliare piccoli pezzi di formaggella, unire la panna e porre sul fuoco moderato fino a ottenere una salsa omogenea.

Togliere dal fuoco e unirvi i tuorli d'uovo, infine aggiustare con il pepe.

Cuocere i tagliolini per 2 minuti, scolarli e farli saltare nella fonduta ottenuta.

Adagiarli nel piatto di servizio e guarnirli con le castagne saltate nel burro, zucchero e flambate alla Rossi d'Angera.



Secondo piatto di pesce

Filetto di trota di lago con asparagi e salsa di formaggella

INGREDIENTI

Trota del lago maggiore, Asparagi di Cantello, olio extravergine, scalogno, rosmarino, sale, formaggella, panna fresca, burro d'alpeggio.

PROCEDIMENTO

Pulire la trota e tagliare la porzione, passare in padella con olio extravergine e rosmarino, pulire gli asparagi e scottarli in acqua bollente, tagliarli e passarli in padella con il burro e lo scalogno, tirare la salsa con la formaggella la panna e impiattare glassando con la stessa.





Secondo piatto di carne

Insalata di Fagianella in agrodolce

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 filetto intero di fagianella, q.b. di sale e pepe, 0,5 di cannella, 100 gr di burro, 100 gr di miele d' acacia, 20 gr di aceto di Vino rosso, 10 gr di Mandorle a scaglie, 10 gr di Pinoli, 500 gr di lattuga, 1/8 di brodo vegetale.

PROCEDIMENTO

Fagianella: Tagliare i filetti di fagianella a fettine di 15 gr ciascuna, salare, pepare e cucinare in padella con il burro tenendo in caldo. Devono risultare cotti ma ancora succosi.

Salsa agro dolce: a bagnomaria incorporare il miele, l'aceto di vino e la cannella. In una padella mettere il burro e parte del brodo vegetale, sale, pepe e le foglie di lattuga, cucinare fino a che non si siano appassite e risultino sufficientemente tenere. Eventualmente aggiungere il brodo a continuare in cottura. Togliere dal fuoco, scolare al forno o in padella e far tostare pinoli e mandorle.

Distribuire nel piatto l'insalata appassita e su di essa le fettine di fagianella cotte nel burro e poi le mandorle e i pinoli tostatati, ultimare irrorando il tutto con la salsa di miele e cannella all'aceto.



Dolce

Pesche di Monate con Cuore Dolce

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 grosse pesche di Monate, di stagione piena non troppo mature o sciroppate in alternativa, gr. 150 di zucchero semolato, gr. 50 di farina di cocco, gr. 100 di brutti e buoni, gr. 30 di biscotti savoiardi, gr. 100 di cioccolato fondente, Vino Angliano d'Angera Q.B., Miele di robinia varesino Q.B.

PROCEDIMENTO

Sbucciare delicatamente le pesche, tagliarle a metà e denocciarle, disporle con la parte concava verso l'alto in una pirofila da fuoco, e portate a cottura con il vino Angliano e 100 grammi di zucchero semolato, in alternativa utilizzate pesche già sciroppate e create a parte una riduzione di vino e zucchero. In una bastardella o mixer preparare un composto sbriciolando i brutti e buoni, i savoiardi, 50 gr. di zucchero, 100 gr. di cioccolato fondente ammor-

bidito, 2 cucchiaini da tavola di miele, la farina di cocco e spruzzare con qualche goccia di Amaretto di Saronno (a vostra preferenza), lavorare rendendo il composto granuloso ma omogeneo, riempire la parte concava delle pesche e ricomporle a frutto intero, disporre in bellavista la pesca su fondo di cialda al cioccolato, glassare con la riduzione di vino, decorare con guarnizioni e terminare rendendo più prezioso il piatto con una lamina d'oro 24 kr sopra la pesca, a piacere velare con abbondante cacao amaro in polvere. Il piatto è pronto.





Varese - Via Valle Venosta, 4 - Tel. 0332/342210 - Fax 0332/335518
Sito Internet: www.ristorantivarese.it - e-mail: info@ristorantivarese.it



Varese - Via Valle Venosta, 4 - Tel. 0332/342011 - Fax 0332/334408
Sito Internet: www.confcommerciovarese.it - e-mail: info@confcommerciovarese.it



Busto Arsizio - Via Machiavelli, 5 - Tel. 0331/684188 - Fax 0331/381056
Sito internet: www.ascombusto.com - e-mail: info@ascombusto.com



Gallarate - Viale dell'Unione Europea, 14 - Tel. 0331/214611 - Fax 0331/784691
Sito Internet: www.ascomgallarate.it - e-mail: info@ascomgallarate.it



Saronno - Via G. Ferrari, 3 - Tel. 02/96702728 - Fax 02/9626566
Sito Internet: www.ascomsaronno.it - e-mail: info@ascomsaronno.it



Luino - Via Confalonieri, 18 - Tel. 0332/543981 - Fax 0332/532530
Sito Internet: www.ascomluino.com - e-mail: info@ascomluino.com

4^a Rassegna Gastronomica dei Sette Laghi

1

2

3

4

5

6

7

2010

Al massimo due timbri
del medesimo ristorante

I dati saranno trattati ai sensi dell'art. 13
del D.Lgs. 196/2003

COMPILARE IN STAMPATELLO

Cognome _____

Nome _____

Via _____ Nr _____

C.a.p. _____ Città _____

Tel. _____

E-mail _____



TESSERA FEDELTA'

**4^a Rassegna Gastronomica
dei Sette Laghi**

L'Associazione Ristoratori di Varese, quest'anno OMAGGERA' con prodotti tipici del territorio, i clienti che sceglieranno di degustare i piatti indicati nei ristoranti della Rassegna Gastronomica dei Sette Laghi nel periodo dall'8 al 30 novembre 2010.

Il cliente, dopo aver pranzato o cenato con i menù della Rassegna, chiederà al ristoratore di apporre il timbro e la firma nella Tessera Fedeltà qui di fianco.

NOTA BENE:

- 1) La tessera è nominativa e non cumulabile con altre persone.
- 2) Completare la Tessera Fedeltà con i necessari timbri dopo aver gustato i piatti della rassegna.
- 3) Per la sua validità, la Tessera Fedeltà non deve avere più di due timbri per ristorante.
- 4) Completata la Tessera Fedeltà, con i Vostri dati, deve essere consegnata, al ristorante che ha apposto l'ultimo timbro.
- 5) L'Associazione Ristoratori Varese, terminata la Rassegna, a coloro che avranno consegnato la Tessera Fedeltà, darà in OMAGGIO dei prodotti tipici del territorio, informandoli per il giorno e il luogo del ritiro.



ASSOCIAZIONE RISTORATORI CONFCOMMERCIO
DELLA PROVINCIA DI VARESE

via Valle Venosta, 4 - 21100 Varese

Tel. 0332 342210 - fax 0332 335518

www.ristorantivarese.it - Info@ristorantivarese.it

