

SABATO 11,18,25 MAGGIO - 1,8 GIUGNO

AL BAR TRATTORIA ITALIA

Via Alzaia Naviglio 1 - Bernate Ticino (MI)

02.97.25.04.52 - 339.70.41.561 - marco@bartrattoriaitalia.net

Antipasto ricco all'italiana con affettati nostrani, nervetti, gnocco fritto, sottaceti e sottoli di qualità. Primo: timballo di riso alle ortiche con crema al taleggio. Secondo: piatto tipico di pesciolini di fiume fritti ("pesit") con insalatina di stagione. E' possibile sostituire i pesciolini con un secondo di carne. Vino rosso Bonarda, vino bianco Chardonnay, acqua, caffè Illy. **Euro 25**

BINFA CAFÈ

Via Ripa Naviglio 19 - Robecco sul Naviglio (MI)

340.46.76.844 - info@binfacafe.eu

"Prosechino" di benvenuto con focacce caserecce. Antipastino misto: crudo di Parma, salame di Varzi, pancetta e coppa piacentine, fertaa cunt i luartiss, sedano con zola e noci, bruschetta del Binfa. Bis di primi: risotto zola e pere, lasagnetta al taleggio e pesto di rucola. Secondo: petto d'anatra all'arancia con purea di mele. Sformato di cavolfiori al gratin. Dolce: macedonia con gelato artigianale. Acqua e caffè. **Euro 25 escluso vino (Prosecco doc o Bonarda doc euro 7 la bottiglia)**. Menù bambini da 4 a 10 anni: trancio pizza casereccia, salame, prosciutto cotto e crudo, spaghetti al pomodoro. Bibita e gelato. **Euro 12**

RISTORANTE ANNOVAZZI

Piazza San Vincenzo - Corbetta - Fraz. Cerello (MI)

02.97.79.534 - 02.97.70.208

Antipasto: prosciutto crudo di Parma con melone, salame nostrano, bresaola della Valtellina, verdure grigliate, frittatina con porri, vol-au-vent con crema di formaggio. Primo: risotto alla menta con brie e sesamo nero. Secondo: grigliata mista di carne (salamella, bracioletta di maiale, salsiccia, tacchino, wurstel, costatina di manzo) con insalata di stagione e bastoncini di patate. Dessert. Acqua e vino della casa, caffè. **Euro 28**

RISTORANTE CROCE DI MALTA

Corso Giuseppe Garibaldi 2 - Corbetta (MI)

02.97.77.695 - magiasas@yahoo.it

Aperitivo di benvenuto offerto dalla casa: Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Antipasti: frittata di luertiis, salame del contadino. Primo: risotto taleggio e tartufo. Secondo: tagliata di manzo con salsa al formaggio di capra e rucola, dadolata di verdure. Dessert: torta mele e cannella, torta al cioccolato e pere. Acqua Galvanina, caffè. **Euro 28 (vini esclusi)**

All'iniziativa "Navigli Golosi" partecipano i Comuni di: Albairate, Bernate Ticino, Boffalora sopra Ticino, Casorate Primo, Cisliano, Corbetta, Cuggiono, Morimondo e Robecco sul Naviglio.

Ristoranti, osterie, trattorie e agriturismi indicati proporranno a cena, menù tipici della cucina lombarda ad un prezzo convenzionato. **La novità di questa quarta edizione è il tema, che dà il nome alla rassegna: riso e formaggio. Questi prodotti, infatti, caratterizzano alcune portate dei menù proposti.**

Per partecipare a Navigli Golosi è obbligatorio prenotare contattando direttamente il ristorante scelto entro le 24 ore precedenti il giorno indicato.

Per maggiori informazioni consultate il sito www.consorzionavigli.it oppure telefonate allo 02.94.92.11.77 (da lunedì a venerdì: 9.00/13.00 - 14.00/18.00)

E inoltre...

La rassegna gastronomica diventa anche occasione per poter conoscere il territorio dei Comuni del Consorzio, ricco di ambienti intatti nella loro struttura ed essenza: dai Navigli ai parchi regionali, dalle ville di delizia alla chiese e alle abbazie, dalle cascine ai castelli. Questo è il turismo dei centri minori, ricco di piacevoli scoperte dove arte, natura e gastronomia si offrono al visitatore in maniera inaspettata. Il Consorzio dei Comuni dei Navigli si propone lo scopo di far conoscere i luoghi più caratteristici e meno esplorati di un territorio dalla rara bellezza artistica e naturalistica. Il Consorzio dei Comuni dei Navigli è specializzato inoltre nell'organizzazione di proposte turistiche caratterizzate dalla visita dei maggiori beni artistici e paesaggistici, alla quale viene abbinata la navigazione lungo il Naviglio Grande.

Scopri le nostre proposte sul sito www.consorzionavigli.it.

La Strada delle Abbazie

Il Settore Turismo della Provincia di Milano e il Servizio per la Pastorale del Turismo e i Pellegrinaggi dell'Arcidiocesi di Milano hanno collaborato alla individuazione di un percorso di valorizzazione che colleghi i siti di San Lorenzo in Monluè, Chiaravalle, Viboldone, Santa Maria in Calvenzano, Mirasole, Morimondo, San Pietro in Gessate. La "Strada delle abbazie" disegna un itinerario originale che da una parte attua, nel territorio provinciale, le indicazioni del Consiglio d'Europa e dall'altro si collega al tema di Expo 2015 "Feeding the planet - nutrire il pianeta" proponendo la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. L'obiettivo del progetto è quello di promuovere i siti culturali lungo la strada delle Abbazie attraverso l'individuazione di un'offerta culturale, naturalistica ed enogastronomica. Per informazioni sui luoghi di visita, eventi lungo il percorso e novità, visitate il sito www.stradadelleabbazie.it. Partner di progetto, il Consorzio dei Comuni dei Navigli collabora nelle linee di sviluppo e in particolare nella valorizzazione del territorio per quanto concerne gli eventi e le manifestazioni culturali e gastronomiche che si tengono nei Comuni Consorziati e Convenzionati. Tra queste si inserisce la rassegna gastronomica "Navigli Golosi".

Per tale motivo, **coloro che parteciperanno alla rassegna gastronomica "Navigli Golosi" potranno ritirare presso i ristoranti aderenti la mappa della "Strada delle Abbazie"**.

NAVIGLI GOLOSI
Navigli Lombardi
Soggetto unico per la gestione e la valorizzazione del Sistema Navigli

CONSORZIO DEI COMUNI DEI NAVIGLI

Rassegna gastronomica
NAVIGLI GOLOSI
4ª EDIZIONE

dal 8 maggio al 8 giugno 2013

“TRA RIS E FORMAJ”

COLDIRETTI

Strada delle Abbazie
Fede arte e natura nella Grande Milano

RISTORANTI E MENU'

MERCOLEDI' 8,15,22,29 MAGGIO - 5 GIUGNO

LA PIROGUE

Via al Ponte 10 - Castelletto di Cuggiono (MI)
02.97.24.91.54 - depascale@lapirogue.it

Antipasti: cialda con carciofi trifolati, assortimento di formaggi con miele e noci. Primi piatti: risotto mantecato con porcini e mirtili, risotto mantecato allo Champagne e provola affumicata, risotto con salsiccia e zafferano. Secondo: grigliata mista con verdura alla griglia, insalata e patate. Dessert: torta a scelta dalla produzione giornaliera del pasticciere. Acqua, vino rosso (Nero d'Avola) e bianco (Chardonnay). Caffè. **Euro 30**

OSTERIA DELLA RIPA

Via Ripa Naviglio ang. Via Mazzini - Robecco sul Naviglio (MI)
02.94.70.296 - dellaripa@hotmail.it

Antipasti: salumi misti con sgabei alla lodigiana, tomini con cian alla lodigiana, erbazzone alla emiliana. Primo: risotto mantecato con fiori di zucca. Secondo: timballino di riso venere nero con fonduta di gorgonzola dolce e mille foglie di petto d'anatra. Dolce: rsumada dei nonni. Acqua, un calice di vino a persona secondo disponibilità della cantina, caffè. **Euro 29 (escluso eventuali amari)**

RISTORANTE AL MAGO

Fraz. Castelletto - Albairate (MI)
02.94.96.01.66 - info@ristorantealmago.com

Ante lo pasto: salame, prosciutto de cervo, lardo a lo pepe nero, coppa, prosciutto crudo, crostini a lo patè, taleggio cum marmellata, nervetti, pomodorini verdi a la Lombarda. Prime apportate: ravioli a le erbette et ortica, risotto de la tradizione. Seconde apportate. Grigliata de carne mista a la brace: salamella, spiedini, manzo, braciola de maiale cum petali de Rose, manzo a lo fieno magengo et aceto balsamico. Contorni: medaglioni de pomo de terra a lo forno, orto in griglia. Dulcezie: acconce torte de la casa. A lo ter mine: espresso infuso de caffè. **Euro 30 (compreso 1/2 vino e 1/2 acqua, escluso spumante e liquore)**

GIOVEDI' 9,16,23,30 MAGGIO - 6 GIUGNO

RISTORANTE BEL SIT

S.S. 11/ Ponte Ticino - Bernate Ticino (MI)
02.97.56.095

Antipasti: timballo di verdure primaverili con fonduta di alpeggio, crudo, salame del fattore e bruscadoli. Primi: riso alla milanese con raguttino di stinco di vitello o raviolo di taleggio della Valle. Secondo: rollè di carni bianche farcito di speck e tomino. Verdure di stagione. Dolce: tortino di ricotta e panna con fragole. Caffè. **Euro 28 (bevande escluse)**

Solo giovedì 9 maggio e giovedì 30 maggio 2013

RISTORANTE GARDEN

Via Volta 3 - Boffalora sopra Ticino (MI)
02.97.29.71.50 - info@ristorantegarden.com

Antipasti: fagottini di verdure con fonduta ai tre formaggi, salumi del Parco del Ticino, bruschette al pomodoro e basilico. Primi: bis di risotti, alle ortiche mantecate al parmigiano e giallo con fior di zuccina. Dolce: cialda croccante con gelato alla vaniglia, salsa di frutta e dolcetti della casa. Una bottiglia di vino ogni 4 persone, 1/2 acqua minerale, caffè. **Euro 28**

VENERDI' 10,17,24,31 MAGGIO - 7 GIUGNO

AGRITURISMO CASCINA LASSO

Via Cascina Lasso - Morimondo (MI)
02.94.52.15 - 333.99.38.556 - info@cascinalasso.it

Antipasti: tagliere di salumi con focaccine, bocconcini di quartiolo con marmellata di cipolle rosse, tortino salato, polpettine di patate con crema ai formaggi. Primi: risotto agli asparagi, lasagnette speck e zucchine. Secondo: arrosto agli aromi con patate al forno. Dolce: misto di dolci caserecci. **Euro 30. Euro 15: bambini fino ai 10 anni (bevande incluse)**

IL GLICINE

Via S. Anna 12/18 - Robecco sul Naviglio - Fraz. Carpenzago (MI)
02.94.70.783 - info@osteriailglicine.net

Antipasto: bruschetta con gorgonzola e pancetta nostrana. Primo: risotto zola e noci. Secondo: controfiletto di torello con toma, contorno a scelta. Sorbetto. Acqua, 1/2 bottiglia a persona di Bonarda, caffè. **Euro 25**

OSTERIA ALTA

Piazza Castelletto 21 - Castelletto di Cuggiono (MI)
02.97.41.51 - 338.44.62.334 - info@osterialta.it

Antipasti. Bis di formaggi con latte 100% italiano doc: tomino piemontese con verdure grigliate, sformatino di ricotta fresca con misticanza e glassa al balsamico, cialda di parmigiano con uova di quaglia. Primo: riso carnaroli con quaglie. Dolce: crostata di ricotta e canditi. Acqua, vino doc della casa (1 bottiglia ogni 4 persone), caffè. **Euro 25**

OSTERIA - PIZZERIA - RISTORANTE RIO DEL SOLE

Cascina Riazzolo - Albairate (MI)
02.94.92.12.46 - 339.44.17.849 - info@osteriariodelsole.com

RISTORO CASCINA RIAZZOLO
Cascina Riazzolo - Albairate (MI)
02.94.06.603

Antipasti: degustazione di salumi di nostra produzione con verdure all'agro e formaggio fresco di cascina, tortino con luppolo e soncino selvatico in salsa di Taleggio di Abbiategrasso, lombo di vitellone con pomodorini Datterino e crema leggera di basilico. Primo: risotto con brunoise di verdure, burro alle erbe, mantecato al Lodigiano. Secondo: stinco di maiale in salsa di ciliegie selvatiche e chips di patate al bacon. Dolce: morbido alla vaniglia con ragù di fragole e gocce di fondente. Una bottiglia di vino ogni 4 persone. **Euro 30**

OSTERIA SHOOTING CLUB

Via S. Anna 13 - Carpenzago - Robecco sul Naviglio (MI)
02.94.97.02.33 - osteriashootingclub@hotmail.it

Fantasia di antipasti. Primo: tortino di riso allo zafferano su crema di taleggio e pinoli. Secondo: stinco brasato con schiacciata di patate aromatizzate. Dessert. Acqua, vino, caffè e digestivo della casa. **Euro 35**

RISTORANTE AL PIAVE

Località Piave 41 - Boffalora sopra Ticino (MI)
02.97.54.078 - info@ristorantealpiave.com

Antipasti: millefoglie di caprino con croccante di grana, salamino di Varzi, mortadella di fegato, frittatina alle erbe di campo. Primo: risotto mantecato con asparagi e taleggio. Secondo: verticale di formaggi lombardi con mostarde e confetture. Dolce: gelato artigianale alla crema pasticceria in cialda con frutti di bosco. Acqua, vini in abbinamento per ogni portata, caffè. **Euro 35**

RISTORANTE ENOTECA RAITERI

Via Santagostino 23 - Casorate Primo (PV)
02.90.56.688 - 340.47.31.331 - info@enotecaraiteri.it

Antipasto: sformato di grana padano con culatello. Primo: risotto con asparagi di Cilavegna. Dolce: morbido di cioccolato caldo con vaniglia. Compreso nel prezzo: degustazione vini locali (Riesling, Bonarda), acqua e caffè. **Euro 30**

RISTORANTE DA MARIO IL PESCATORE

Via Molino Nuovo 7 - Castelletto di Cuggiono (MI)
02.97.43.91

Antipasti misti. Primo: risotto con provola e trevisana. Secondo: rane e pesciolini o fritto misto con contorno. Sorbetto. 1/4 vino rosso o bianco e acqua minerale, caffè. **Euro 26 (escluso liquori)**

RISTORANTE LA TORRE DEI GELSI

Cascina Manzola - Cisliano (MI)
02.90.11.98.25 - info@ristorantetorredegelsi.it

Antipasto: mousse di ricotta ai tre pepi e aglio orsino con confettura di frutta. Primo: risotto alla crema di pecorino e pistacchi. Secondo: scottata di manzo con rucola e marzolino con patate al profumo di rosmarino. Dolce: semifreddo al torroncino con fragole. Vino D.O.C. dell'Oltrepò Pavese (1/4 a coperto), Acqua naturale e gassata. Caffè. **Euro 30**

TRATTORIA BAROC

Via Rossini 1 - Cisliano (MI)
02.90.38.93.07 - trattoriabaroc@alice.it

Primo: risotto con salsiccia e taleggio. Secondo: tagliere di formaggi locali con frutta e miele. Dolce: crema di riso e frutti di bosco. Acqua, vino, caffè. **Euro 20**