

LUCINO di RODANO

MI

FuoriBinario Bistrot

€ 30,00

Via Filippo Turati, Fr. Lucino di Rodano - <https://fuoribinariobistrot.wordpress.com>
Fb: FuoriBinario Bistrot - 335 7768211 - 380 7521812 - monica.sartoricesari@outlook.it

Antipasti *Mini arancini di risolatte, zucca, nocciole, stracchino antico e castagne* - **Primi** *Risotto al nero di seppia e curcuma con pomodorini confit fatti in casa e burrata in un nido di finti tagliolini di zucchine e fiori di zucca croccanti* - *Crema di riso alla Crecy con un soffio di cacao* - **Secondo** *Cialde di riso al salto con porcini e gamberi in gremolada* - **Dessert** *Torta di riso degli addobbi agli amaretti, caramello, gelato di riso e scorze di arancia confit* - Bevande escluse.

TRIBIANO

MI

Ristorante Circolo di campagna Zoate

€ 25,00

via Verdi 8, Fr. Zoate di Tribiano - 02 90632391 - www.ristorantegolfzoate.it - Fb: Ristorante Golf Zoate

Antipasti Tortino di polenta gialla affogata in crema di zola e funghi chiodini saltati al timo - **Primi** *Risotto Carnaroli al Castelmagno e chicchi di melograno* - **Secondi** Ossobuco in gremolada alla milanese con polenta gialla - **Dessert** Ananas alla griglia con miele millefiori e cannella. Bevande escluse.

COMAZZO

LO

Trattoria del Sole

€ 25,00

via Roma 30, Comazzo - 02 9061055 - Fax 029061322 - trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com
www.facebook.com/Trattoria-Del-Sole

Antipasti Tagliere di salumi nostrani, cotechino, zucchine grigliate sott'olio - **Primi** *Risotto salsiccia e stracchino "La Fontana" di Comazzo* - **Secondi** Ossobuco con polenta - **Dessert** Torta morbida alle mele. Vino 1 bottiglia ogni 2 persone. SOLO SU PRENOTAZIONE.

I Platani

€ 28,00

via Cavour 12, Comazzo - 02 9061010 - www.trattoriadeiplatani.it

Antipasti Affettato misto, Frittata di rane, *Chisolini salati di riso Carnaroli* - **Primi** *Risotto Carnaroli con radicchio e scamorza affumicata* - *Risotto Carnaroli con rane* - **Secondi** *Tagliata di Angus con castagne al miele e raspadura su un letto di croste di riso* - Contorno patatine fritte - **Dessert** *Torta di riso Carnaroli con mandorle e mele* - Acqua e 1 bottiglia di vino ogni due persone, caffè.

Da Mimì

€ 25,00

via Marconi 20, Fr. Lavagna di Comazzo - 02 9061103 - www.facebook.com/Da-Mimi

Antipasti *Antipasti di salumi con arancini di riso* - **Primi** *Risotto Carnaroli con zucchine gamberi* - **Secondi** Frittura di pesce con patatine o insalata - Vino ¼ - Acqua ½



Il Distretto Rurale Riso e Rane

Il Distretto rurale Riso e Rane, tramite il Marchio "DNA Controllato", cioè mediante l'analisi del DNA, garantisce che la varietà di riso utilizzata nella Rassegna Gastronomica è esclusivamente Carnaroli, varietà unica per qualità e prestazioni in cucina, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Ciò garantisce il consumatore sull'effettiva presenza della varietà Carnaroli nella confezione e l'esclusione di varietà similari oggi in commercio.

Le analisi per la certificazione "DNA Controllato" vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi. Il Distretto rurale "Riso e rane" occupa un'area della Provincia di Milano che comprende 23 comuni dove la coltivazione del riso riveste un'assoluta rilevanza economica ed incide profondamente sugli aspetti paesaggistici, ambientali, storici e culturali del suo territorio rendendolo unico nel suo genere e fra i più rappresentativi della pianura lombarda.

Città di Paullo - Via Mazzini, 28 - Paullo - cultura@comune.paullo.mi.it - Tel. 02 90 62 69 35

Gustariso

L'Unica
Rassegna Gastronomica
del Riso **Carnaroli**
DNA controllato

15

Ristoranti
per il RE
dei risotti

5

Weekend

Ottobre
21/22/23
28/29/30

Novembre
4/5/6
11/12/13
18/19/20


DISTRETTO RURALE
Riso e Rane



Comazzo



Merlino



Zelo B.P.



Paullo



Rodano



Mediglia



Tribiano

PAULLO - Città del Carnaroli

MI

Dal Timpa Trattoria

€ 29,00

via Carso 39, Paullo - 02 90638291 - www.facebook.com/trattoriadaltimpa

Antipasti mini quiche in cestino di pancetta, crostone al pomodoro e olive taggiasche, culatello di Parma 18 mesi, golosità sott'olio - **Primo** Un risotto a scelta: **Con pere, noci e zola con croccante di prosciutto crudo - Con zucca e salsiccia km 0 - Con mazzancolle e fiori di zucca** - **Dessert** Il nostro dolce trio: Pera e cioccolato, cheese cake con frutti di bosco - Pirottini di cioccolato con crema mascarpone e castagne - Coperto e caffè compresi, bevande escluse.

La Cantinetta di Toti

€ 25,00

via Matteotti 33, Paullo - 02 83967198 - www.lacantinettaditoti.it - giadatoti@libero.it

Antipasti Millefoglie di zucchine con mozzarella e pomodoro fresco - **Primo** **Risotto allo zafferano con lumache** - **Secondo** Brasato al Barolo con polenta - **Dessert** Cheesecake - Acqua, vino della casa.

Ristorante La Mangiatoia

€ 28,00

SS.415 Pauledse Km 12, Cascina Bentivoglio, Paullo - 02 90633339 - www.ristorantelamangiatoia.com

Antipasti Affettati misti con panzanelle fritte e confettura di zucca - **Primi** **Risotto saporito con patate - Risotto salsiccia e funghi** - **Secondi** Polenta saporita con costine di maiale - **Dessert** Torta "Chiaro di Luna a Paullo" secondo antica ricetta. Acqua, 1/2 bottiglia di vino, caffè.

Le Muse - Restaurant & American Bar

€ 28,00

Via Mazzini 16, Paullo - 02 90630774 - www.facebook.com/LeMusePaullo - www.lemusepaullo.com

Antipasti **Medaglioni di cotechino e salame cotto su purea di Carnaroli** - **Risottata Riso e latte - Risotto pere e taleggio - Risotto ai porcini e mirtilli - Risotto con lüganega, pistilli di zafferano e raspadura - Risotto alla zucca e scamorza con sbriciolata d'amaretto - Risotto al Mojito.**

Dessert **Pastiera di riso - Sushi di Carnaroli e frutti rossi** - Bevande escluse.

MEDIGLIA

MI

Il Portico in Piazzetta

€ 27,00

Piazza della Repubblica 4 - Mediglia - 02 90660199 - 328 4353310 - ilportico.inpiazzetta@gmail.com

www.ilporticoinpiazzetta.com - Fb: il portico in piazzetta mediglia

Antipasti Tagliere di salumi nostrani con gnocco fritto - **Primi** **Risotto Carnaroli con taleggio, noci e raspadura** - **Secondi** Tagliata di scottona alla Robespierre - **Contorni** Fagioli di lima con cipolla e aceto balsamico - Inclusi acqua, caffè, amaro della casa.

SU PRENOTAZIONE.



Il nostro riso

La vicenda straordinaria del riso Carnaroli

Nel lontano 1945, nelle risaie che circondano Paullo, nasce il riso superfino Carnaroli, selezionato dal risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi dopo anni di paziente studio e lavorazione.

Ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", con una cariosside di *Oryza sativa* giapponese più affusolata e più lunga del consueto, è conservato e coltivato in purezza nel Centro Ricerche sul Riso di Mortara dell'Ente Nazionale Risi.

Sembra incredibile. Ciò che si è determinato oltre settanta anni fa con studio e passione è avvenuto realmente nelle campagne che circondavano Paullo, in quelle risaie che hanno dato vita a uno dei prodotti più straordinari dell'agricoltura italiana, il riso Carnaroli.

ZELO BUON PERSICO

LO

El Pescaluna

€ 25,00

via Dante 33, Zelo B.P. - 02 90658845 - www.facebook.com/El-pescaluna

Antipasti Sformatino di polenta con zola IGP, frittatina golosa, la coppa con il suo gnocco fritto, lüganega, cotechino in crosta - **Primi** **Pepite di Carnaroli speck e mascarpone** - Garganelli in salsa rosa - **Secondi** Filetto di maialino all'aceto balsamico e porcini - **Dessert** Dessert del Pescaluna - Acqua, vino e caffè compresi.

Boccon Divino

€ 28,00

via XX Settembre 28, Zelo B.P. - 338 3289618

www.boccondivino.net - www.facebook.com/boccondivinozelo

Antipasti Tagliere di salumi misti con il vero gnocco fritto emiliano, cotechino caldo, cipolle in agrodolce - **Primi** **Risotto con puntine di maiale di Norcia e sugo d'arrosto** - **Secondi** Bocconcini di manzo irlandese con polenta - **Dessert** **Riso e latte**, torta di mele. Inclusi vino della casa, acqua e caffè. Euro 15,00 bambini da 4 a 10 anni - Gratis bimbi fino a tre anni - Possibilità menù per bambini.

Le Bon Bec

€ 30,00

via Dante 74, Zelo B.P. - 02 90667291 - www.lebonbec.it - Fb: le bon bec

Antipasti **Arancino di riso con cotechino e lenticchie** - **Primi** **Risotto alla birra con gorgonzola, agrumi, mela verde e basilico - Risotto cremoso alle erbe aromatiche e ricotta di bufala** - **Secondi** **Involto di manzo con carciofi e riso integrale** - **Dessert** **Budino di riso con pistacchi e zafferano all'acqua di rose**. Vino escluso.

MARZANO di MERLINO

LO

Trattoria "Gino e Teresa"

€ 25,00

Via 4 novembre 27, Fr. Marzano di Merlino - 02 90658967 - www.daginoeteresa.it

Antipasti salame nostrano, coppa piacentina, pancetta, speck, cotechino con purè, fichi in agrodolce, polentine con lardo - **Primi** "Dalle Risaie": **Risotto funghi e zola - Risotto pere e raspadura - Risotto zucca e sfilacci di faraona al Marsala** - Dessert Tris di dolci: **Torta di riso**, salame al cioccolato, crostata di mele. Bevande incluse, caffè compreso.

Adda Lido

€ 30,00

via Cava Adda - Fr. Marzano di Merlino - 02 9061249 - 340 9211201 - www.addalido.it - addalido@live.it

Antipasti tagliere di salumi misti con gnocco fritto - **Primi** **Riso con la zucca - Riso taleggio & uva** - **Secondi** Brasato con polenta

Dessert Crostata della casa

Bevande incluse.



La proposta gastronomica

Con questa rassegna gastronomica, a cui hanno aderito 15 ristoranti, è chiara la volontà di far conoscere le eccellenze culinarie della zona e soprattutto il riso superfino Carnaroli vanto del territorio e rinomato a livello mondiale.

I numerosi ristoratori del nostro territorio propongono menù particolari, ideati per accompagnare il pubblico più vario alla riscoperta di piatti e ricette tradizionali: per tutti, il denominatore comune, è l'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, trasformato nelle cucine secondo le peculiarità e la vocazione di ciascuno, nell'ottica della valorizzazione e della promozione di un prodotto che non ha eguali, nato dalla nostra terra.