



**STRADA
dei SAPORI**
delle Valli Varesine



Regione
Lombardia

**22-23, 29-30 Settembre
6-7, 13-14 Ottobre**

6^a RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

www.stradasaporivallivaresine.it
info@stradasaporivallivaresine.it
fb: stradaSaporiValliVaresine

Ristorante Laghetto Fonteviva

via Valganna 24, Induno Olona

+39 0332 840130

www.laghettofonteviva.it

1

Cacciatorino di cinghiale con tortino di funghi alla ricotta di capra

Tagliatelle fatte in casa allo storione affumicato del laghetto
e pomodoro Pachino

Filetto di salmerino Fonteviva con scalogno e menta
accompagnato da verdure di stagione

Dolce della casa

1/2 L. D'ACQUA, 1/4 L. DI VINO E COPERTO INCLUSO

40 euro

Mamma Patty

via Fornaci 6, Cunardo

+39 0332 715321 +39 347 7160003

Info@mammapatty.it

2

Viaggio nel gusto e nei sapori del Varesotto

Un menù composto da otto portate di piatti tipici del nostro territorio
preparate con materie prime fresche di stagione,

Carpione, funghi, polenta, formaggi e dolci accompagnati da una
selezione di vini prodotti da agricoltura biologica.

BEVANDE INCLUSE , UN RICORDO IN OMAGGIO PER TUTTI GLI AMICI DI MAMMA PATTY

38 euro

Agriturismo Il Carpio

località Carpio, Cugliate Fabbiasco

+39 328 2237006

www.ilcarpio.it

3

L'AUTUNNO IN TAVOLA

Strudel salato con radicchio, pancetta e noci

Quiche zucca, verza e crescenza

Risotto ai fichi, birra Poretta e rosmarino (22-23-29-30 settembre)

Mac: minestra di riso con castagne e latte (6-7-13-14 ottobre)

Fricassee di pollo ai funghi con patate e timo selvatico*

Formaggio, pere e mieli varesini

Torta di zucca, mandorle e amaretti

Caffè

Vini e birra a scelta dalla nostra cantina

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

*POSSIBILE ALTERNATIVA PER VEGETARIANI

30 euro bevande escluse

Bar Ristorante Barchet

via Da Vinci 1, Curiglia con Monteviasco

+39 348 8839418

www.monteviasco.it

4

Verticale di formaggi di capra con mostarda e confettura di frutta fatte in casa

Tagliatelle all'uovo verdi con ragù di cinghiale

Cotoletta di cervo alla piastra con funghi porcini e polenta

A scelta dolce o gelato della nostra cucina

Caffè zuccherino e digestivo Barchet

Varietà di pane del nostro forno

1/4 di vino o birra 3 o 6 luppoli Poretta

PER PRENOTAZIONE (OBBLIGATORIA) E INFORMAZIONI
SUGLI ORARI DELLA FUNIVIA CONTATTARE IL +39 348 8839418

35 euro

Agriturismo Villa Brugolta

via Pradaccio 3, Cadegliano Viconago

+39 349 3213907

www.agriturismobrugolta.it

5

Carpaccio con insalata di porcini

Tagliatelle alla cacciatora

Filetto di maiale con porcini

Formaggio stagionato di capra o torta di castagne

30 euro bevande escluse

Circolo Verderamo

Vicolo del Frate 1, Castello Cabiaglio

+ 39 340 7806273 +39 333 8707896

fb: circolo verderamo

6

Tagliere di affettati (Cilia, Orino), crostini con patè, torta salata (farina di grano saraceno) con verdure (Sciareda, Cittiglio), uova ripiene, fagioli e cipolle

Polenta macinata a pietra (Molino Rigamonti) con spezzatino e funghi, brasato, salsiccia e zola OPPURE Tagliere di formaggi (Fattoria Roccolo) con miele di castagno (Apicoltura Mascioni)

Crostata alla crema di castagne, Torta di mele con fiordilatte di capra
¼ di vino della casa, acqua, caffè e grappa (Rossi d'Angera)

CHIUSO LA DOMENICA SERA

30 euro

La Vecchia Cunardo

Via Roma 10/14, Cunardo

+39 0332 716636

lavecchiacunardo@gmail.com

7

MENU DI PESCE

Filetto di lavarello in carpione

Tagliolini al ragù bianco di lago

Filetto di persico alla Borromeo con piccole patate
fondenti alle erbe e fagiolini allo speck

MENU' DI CARNE

Antipasto delle Valli: Formaggi delle valli stagionati e freschi di capra e
mucca con miele dell'azienda agricola Ul Sasson di Locatelli Mara

Polenta del Mulino Rigamonti con coniglio alla cacciatora

25 euro menu pesce, 20 carne - bevande escluse

Al Cantinone

via F. Cavallotti 32, Luino

+39 0332 535706

trippaevino@cantinoneluino.it

8

Crostone di polenta con crema di taleggio e porcini

Straccetti di pasta fresca alla farina di castagne alla Formaggella del
Luinese DOP e pancetta croccante

Medaglione di manzo argentino con salsa di Miele della Valveddasca e
Birra Birrificio Angelo Poretti con contorno

Amore polenta con mousse di Brutti e Buoni

Calice di vino varesino o Birra 33 cl. Birrificio Angelo Poretti

Acqua 0,75 per coppia, Caffè

OPZIONE VEGETARIANA DISPONIBILE

30 euro

Ristorante Vecchio Tram

piazza Europa 5, Viggiù

+39 0332 486265

+39 340 6699323

9

Antipasto misto della casa

Pappardelle al sugo di cinghiale

Tortelli speck e radicchio burro e salvia

Bocconcini d'asino al latte

Filetto di maiale ai porcini con polenta

Dolce della casa

Vino sfuso della casa, acqua, caffè, digestivo.

30 euro

Come A Casa

Lungolago A.Volta 1, Laveno Mombello

+39 0332 666001 +39 335 6447394

comeacasalaveno@gmail.com

10

Tagliere dei sapori della tradizione

Risotto alla Formaggella Dop del Luinese e porri croccanti

Millefoglie di lavarello e verdure dell'orto con ristretto
al Bitter d'Angera su polenta

Tortina al cacao e Merlot del territorio con Pere scioppate
del Sasso Poiano

Un calice di vino "Cascina Ronchetto"

Acqua, Caffè e UN QUAI COS

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE

35 euro

Agriturismo Ai carpini

via per Bedero, Cunardo

+39 327 0951836

fb: agriturismo ai carpini cunardo

11

I nostri salumi con gnocco fritto e lardo agli aromi

Formaggi della fattoria con composta della casa

Humus di ceci e verdure d'autunno

Primo a scelta tra: Raviolotti di pasta fresca con ripieno di fassona al sugo di brasato nostrano oppure Polenta di Cunardo con zola di capra

Stinchetto di maialino al forno con patate al forno o purè di patate

Acqua 0.50 Vino della casa Nebbiolo 0.25

Dessert e caffè

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E VENGONO LAVORATI NELLA NOSTRA CUCINA

30 euro

Agriturismo la Pometa

via Fabiasco 3 bis, Montegrino Valtravaglia

+39 0332 589700 +39 340 6835477

www.agriturismolapometa.com

12

Entrée di Benvenuto: Crostini con patè di funghi tartufato

Salumi nostrani della Pometa con gnocco fritto

Panino caldo con pesto di lardo, aglio, rosmarino e grana

Formaggio di capra del Caseificio di Paglia di Azzio con composta di pere

Risotto ai Profumi del Sottobosco

Pappardelle al ragù di cinghiale

Polenta e bruscitti di fassona piemontese
alla Bonarda dell'Az. Agr. Bosco Longhino

Dolce della casa, Caffè, Limoncino

SOLO SU PRENOTAZIONE

30 euro

Agriturismo Sciareda

via Laveno 38, Cittiglio

+39 346 8602297 +39 345 9260023

info@sciareda.it - www.sciareda.it

13

Mousse di polenta al profumo di tartufo

Flan di verdure di stagione con taleggio d.o.p.

Degustazione dei nostri salumi

Cavolo cappuccio mele e cumino

La nostra specialità: Pizzoccheri

Filetto di maiale mele e zenzero

Crostata di grano saraceno con marmellata di mirtilli

1/4 di vino 1/2 di acqua caffè

35 euro

Agriturismo Ul Sassun

via F.lli Riva 26, Marzio

+39 0332 727857 +39 340 5037208

www.agriturismolocatelli.it

14

Antipasto del "Sassun" (salumi e formaggi prodotti in azienda)

Polenta taragna con capretto nostrano

oppure Stracotto di manzo

oppure Formaggi fusi

Torta di pane e latte

Caffè

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

22 euro bevande escluse

Ristorante Capanna Gigliola

via Fraz. Casere 2, Laveno Mombello

+39 0332 602266

www.ristorante-gigliola.it

15

Lardo lonzato, coppa macerata nella birra Poretto 6 luppoli, salame prealpino del consorzio varesino, formaggio vaccino della Valcuvia con confetture nostrane di frutta, sottoli e sottaceti di ns. produzione

Tagliatelle di mirtillo fatte in casa con salsiccia e finferli

Bruscitt di manzo alla bustocca con farina macinata al sasso dell'Az. Agr. Cascina Molino di Sesto Calende

Crostata fatta in casa con ricotta vaccina di Brebbia e mirtilli della nostra piantagione; Pallina di gelato di latte di capra dell'Azienda Agricola Il Vallone

Caffè, acqua ed 1/4 di vino della casa

SOLO SU PRENOTAZIONE

30 euro

L'Angolo dei Sapori

vicolo Costanza 2, Cassano Valcuvia

+39 346 7331754

langolodeisapori.cassano@gmail.com

16

Antipasto dell'Angolo dei Sapori

Gnocchetti di ricotta di capra in crema di piselli

Stracciati di carne con asparagi di Cantello

Sfoglia alla crema di albicocca

Acqua, caffè e ammazza caffè

22 euro vino escluso

Ristorante Capanna Gigliola

via Fraz. Casere 2, Laveno Mombello

+39 0332 602266

www.ristorante-gigliola.it

15

Lardo lonzato, coppa macerata nella birra Poretto 6 luppoli, salame prealpino del consorzio varesino, formaggio vaccino della Valcuvia con confetture nostrane di frutta, sottoli e sottaceti di ns. produzione

Tagliatelle di mirtillo fatte in casa con salsiccia e finferli

Bruscitt di manzo alla bustocca con farina macinata al sasso dell'Az. Agr. Cascina Molino di Sesto Calende

Crostata fatta in casa con ricotta vaccina di Brebbia e mirtilli della nostra piantagione; Pallina di gelato di latte di capra dell'Azienda Agricola Il Vallone

Caffè, acqua ed 1/4 di vino della casa

SOLO SU PRENOTAZIONE

30 euro

L'Angolo dei Sapori

vicolo Costanza 2, Cassano Valcuvia

+39 346 7331754

langolodeisapori.cassano@gmail.com

16

Antipasto dell'Angolo dei Sapori

Gnocchetti di ricotta di capra in crema di piselli

Stracciatini di carne con asparagi di Cantello

Sfoglia alla crema di albicocca

Acqua, caffè e ammazza caffè

22 euro vino escluso

Ristoro Il Nido di Mamma Antonietta

via Vararo 42, Laveno Mombello
+39 392 2531251
info@lfatouringandtravel.it

17

Antipasto "montagna" con salumi tipici locali e formaggi
Tagliolini freschi all'uovo con i funghi
Polenta con straccetti di cinghiale e cipolle di Tropea
Torta casereccia
Caffè, vino della casa

25 euro compresa navetta a/r da Monteggia

Il Borgo di Sabine

Via della Fontana 11, fraz. Vararo, Cittiglio
+39 0332 610419
www.ilborgodisabine.com

18

Selezione di formaggi delle valli, di Capra e latte vaccino,
con confetture, miele e la torta salata del borgo.

Zuppa di cipolle alla francese

Risotto alla zucca

Castagnaccio

Acqua e caffè

SOLO SU PRENOTAZIONE (ANCHE IN SETTIMANA)

35 euro vino escluso

La Strada dei Sapori delle Valli Varesine presenta la sesta edizione della Rassegna Enogastronomica delle nostre Valli.

Nei fine settimana di settembre e ottobre vieni a scoprire le bellezze delle Valli Varesine e cogli l'occasione per fermarti in uno dei ristoranti aderenti e degustare nuovi menu con i prodotti tipici delle Valli Varesine rivisitati all'insegna del gusto

1 - Ristorante Laghetto Fonteviva

2 - Mamma Patty

3 - Agriturismo Il Carpio

4 - Bar Ristorante Barchet

5 - Agriturismo Villa Brugolta

6 - Circolo Verderamo

7 - La Vecchia Cunardo

8 - Al Cantinone

9 - Ristorante Vecchio Tram

10 - Come a casa

11 - Agriturismo Ai Carpini

12 - Pometa

13 - Agriturismo Scialeda

14 - Agriturismo Ul Sassun

15 - Ristorante Capanna Gigliola

16 - L'Angolo dei Sapori

17 - Ristoro Il nido di Mamma Antonietta

18 - Il Borgo di Sabine



Per raccontare a tutti quanto è bello e vario il nostro territorio abbiamo scelto di segnalarvi alcuni luoghi notevoli, che si trovano nelle vicinanze delle aziende che partecipano quest'anno.

Vi invitiamo ad andare a scoprirli, non vi deluderanno!



- 1 - Castello di Frascarolo a Induno Olona
- 2 - Orrido di Cunardo
- 3 - Linea Cadorna
- 4 - I Mulini di Piero
- 5 - Maglio di Ghirla
- 6 - I cortili di Castello Cabiaglio
- 7 - Ceramica Ibis Cunardo
- 8 - Runo di Dumenza, paese dipinto
- 9 - Visitors Centre del Monte San Giorgio
- 10 - MIDECC, museo della ceramica di Cerro
- 11 - Badia di Ganna
- 12 - Monte Sette Termini
- 13 - Museo Salvini Cocquio
- 14 - Boarezzo, paese dipinto
- 15 - Poggio S. Elsa
- 16 - Chiesa di S. Giuseppe
e ridotto della Linea Cadorna
- 17 - Le cascate della Froda
a Castelveccana
- 18 - Le cascate di Cittiglio

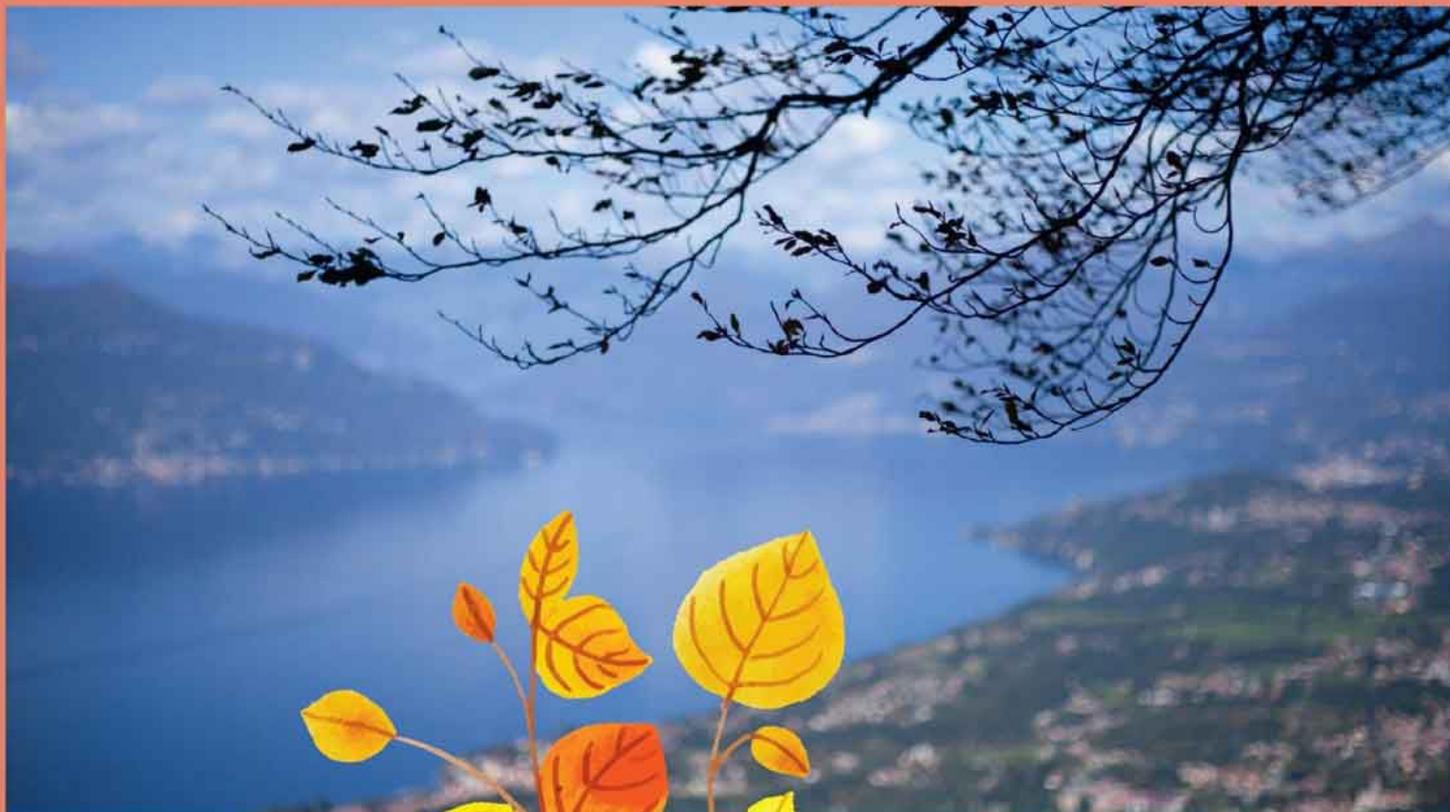




COMUNITÀ MONTANA
VALLI DEL VERBANO



COMUNITÀ MONTANA
DEL PIAMBELLO



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA DI VARESE

