



**STRADA  
dei SAPORI**  
delle Valli Varesine



Regione  
Lombardia

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

# **6<sup>a</sup> RASSEGNA ENOGASTRONOMICA**

[www.stradasaporivallivaresine.it](http://www.stradasaporivallivaresine.it)  
[info@stradasaporivallivaresine.it](mailto: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](http://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](http://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](http://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](mailto: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](mailto: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 pure 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

Stracciati 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 Sciareda

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

