



RISTORO  

Tradizione e innovazione si incontrano nel Parco del Ticino
Il sapore genuino della tradizione contadina e un pizzico di creatività vi faranno vivere un'esperienza unica

MENU' DA € 25,00 (adatto per apericena a buffet)

- antipasti vari (salumi, formaggi, verdura e frutta di stagione, omelette alle erbe)
- 1 primo piatto
- Panticino (pane a pasta madre)
- caffè

MENU' DA € 35,00 (placé)

- 3 antipasti
- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- acqua (1 bott./4 p.)
- Panticino (pane a pasta madre)
- caffè
- vini Colline Novaresi (1 bottiglia ogni 4p.)
- Crostata multicereali con marmellata di ciliegie e granella di nocciole

MENU' DA € 45,00 (placé)

- flûte di benvenuto
- 3 antipasti
- 2 primi piatti
- 1 secondo piatto
- acqua, Panticino (pane a pasta madre)
- caffè
- Torta Pandispagna
- Vini Tovaglieri, Valdobbiadene o Oltrepò Pavese (1 bottiglia ogni 4 persone)

PERSONALIZZA IL TUO MENU'

ANTIPASTI

Salumi provenienti dall'Az. Agr. Cirenica di Robecchetto con Induno;
Formaggi provenienti da Az. Agr. Porta di Magenta, Soc. Agr. I Silos di Besate e Latteria di Cameri;
Verdure e frutta provenienti da Az. Agr. Salmoiraghi Cugini di Abbiategrasso; Pesce proveniente da Soc. Agr. Fattoria del pesce di Cassolnovo

- Anguria con quartirolo, cipolla e fiori di lavanda
- Crostini di polenta con radicchio e pancetta
- Couscous tricolore vegetariano
- Gazpacho verde, zucchine, cetriolo, crescione crema
- Mele saltate e speziate
- Melanzana grigliata, crema caprino, olio al basilico, cipolla rossa caramellata, pomodorini
- Omelette ai porri con erbe e uva passa
- Riso venere, pesto di mandorle e trota affumicata
- Riso rosso, crema avocado, crema di mozzarella
- Spiedini di melone e lonzardo stagionato alle erbe
- Spiedini di melone con taleggio e mandorle
- Tartare di trota affumicata, crème fraîche alle erbe
- Trota affumicata a freddo con yogurt e pepe rosa
- Trota in carpione con frisella, pomodorini e cipolla caramellata
- Tagliere di salumi e formaggi

PRIMI PIATTI STAGIONALI

- Riso Carnaroli della "Riserva San Massimo" di Gropello Cairoli

risotto con mirtillo; risotto con ciliegie e grana; risotto alle fragole; risotto coniglio e porri; risotto con filetto di trota; risotto con carciofi e liquirizia; risotto con salsiccia; risotto al gorgonzola e rosmarino; risotto alla zucca; risotto ai funghi porcini; risotto con taleggio e mele o pere; risotto con taleggio zucchine e mandorle; risotto allo zafferano; risotto con barbabietola; risotto zucca verdalpe; risotto allo zafferano; risotto barbabietola e toma blu

PIATTO UNICO

- Risotto allo zafferano e ossobuco
- Risotto alla pilota col puntel (salsiccia e braciola di suino)

SECONDI PIATTI carni provenienti dalle Az. Agricole Cirenaica, Brem, Chiodini, Pesce proveniente da Soc. Agr. Fattoria del pesce di Cassolnovo

- Tagliata di scottona con verdura e frutta di stagione
- Roastbeef con verdura e frutta di stagione
- Filetto di trota, julienne di patate, burro salvia e mandorle con misticanza
- Braciola con crema di zucca e taleggio o gorgonzola e pepe rosa
- Filetto di suino e verdure di stagione
- Coniglio arrosto e polenta

VINI

- Tenuta Tovaglieri, Golasecca
- Vini Colline Novaresi
- Tenuta Santantoni Valdobbiadene

BIRRE ARTIGIANALI

- Birre artigianali Croce di Malto, Trecate

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI Plose

PANE

- Panificio Pasticceria Lorenzini di Turbigo; Il Pane di Carlo e Patrizia di Robecchetto

MENU' BAMBINI (fino ai 10 anni) DA €20,00

Menù bimbi 1

- Antipasto con selezione di salumi (es. prosciutto, salame)
- Primo piatto (es. pasta al sugo o in bianco)
- Dolce dell'evento
- Acqua e pane inclusi

Menù bimbi 2

- Primo piatto (es. pasta al sugo o in bianco)
- Secondo piatto (scaloppina con verdure di stagione)
- Dolce dell'evento
- Acqua e pane inclusi

NOTA BENE

- Tutti i nostri menù si basano su prodotti alimentari del Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino, a marchio "Parco Ticino - Produzione Controllata" e dell'Area MAB (Man and Biosphere - Unesco) e seguono la stagionalità, per tale motivo alcuni prodotti non sono sempre disponibili.
- La sala ristoro può contenere al massimo 50 persone.
- Possiamo allestire la sala ristoro secondo le tue preferenze, placè o con ricevimento buffet.
- Dedichiamo sempre un tavolo per te, per allestire confetti e ospitare le tue bomboniere, regali, fiori.
- Se qualche tuo ospite presenta intolleranze alimentari, segnalacelo entro la prenotazione, ricordati che non è possibile escludere una contaminazione crociata.
- Per ricevimenti a partire da un numero di 40 persone, riserviamo ad uso esclusivo la sala ristoro.
- Una settimana prima della data del ricevimento, confermiamo il menù definitivo
- Per confermare la prenotazione, chiediamo una caparra del 30%.
- Ci siamo sempre! Per qualsiasi informazione e chiarimento non esitare a contattarci e a parlarne con noi.

DIAMO VALORE AL TERRITORIO

Acquistando e consumando i prodotti delle aziende contraddistinte dal marchio Parco Ticino, il consumatore può contribuire a salvaguardare e rispettare l'ambiente, affiancandosi agli agricoltori che hanno scelto di coltivare sulla base delle linee guida proposte dal Parco del Ticino e quindi sulla "coerenza" agro-ambientale della produzione.

CIBO, CULTURA E TERRITORIO

La filosofia del nostro ristoro non è solo quella di offrire pietanze buone, ma di valorizzare la tradizione agricola italiana, trasmettere l'amore per la terra e il rispetto degli animali e ricordare al consumatore l'importanza di una corretta educazione alimentare.

AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Nel Parco del Ticino, oltre ad aree naturali di altissimo pregio, vi sono vaste porzioni di territorio agricolo. Alcune aziende, particolarmente attente e sensibili, oltre ad avere introdotto i metodi dell'agricoltura biologica o dell'agricoltura a basso impatto, hanno aderito al sistema del marchio "Parco Ticino - Produzione controllata". Queste aziende, alle quali è stata fornita assistenza tecnica qualificata da parte del Parco Ticino, sottoscrivono appositi accordi attraverso i quali si impegnano anche a conservare o migliorare il paesaggio agrario nell'area di loro competenza. Noi vogliamo dare valore a queste scelte e valorizzare il nostro territorio e quello che di buono ci può offrire.

Centro Parco ex Dogana Austroungarica di Lonate Pozzolo
Via De Amicis s.n. 21015 Tornavento (VA) – navigatore: via Del Gregge
www.exdogana.it - exdogana@gmail.com - tel. 0331/1818245