



UN MESE DI PROPOSTE "SELVATICHE" NEI RISTORANTI COMASCHI
 LA RASSEGNA GASTRONOMICA SELVATICA È UNA MANIFESTAZIONE NATA CON L'OBIETTIVO DI INCENTIVARE IL CONSUMO COMSPAPEVOLE DEI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA CON PARTICOLARE ATTENZIONE A QUELLA PARTE DEL PESCATO MENO NOTO.
 CACCIAGIONE E PRODOTTI SPONTANEI DELLE NOSTRE VALLI.

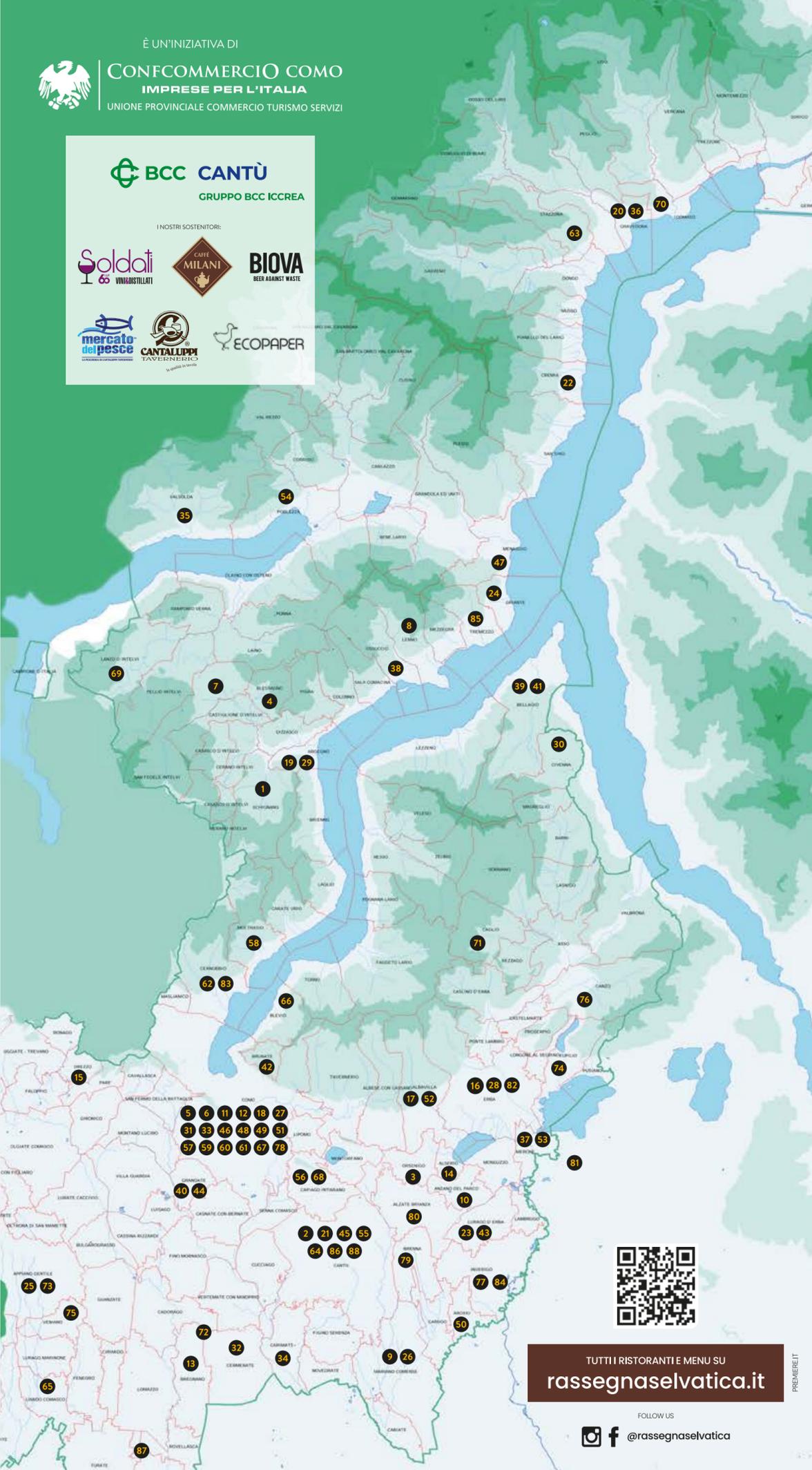


CONFORMAZIONE COMASCA
 UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI
 UNIONE PROVINCIALE RISTORANTI
 UNIONE PROVINCIALE RISTORANTI
 UNIONE PROVINCIALE RISTORANTI

I RISTORANTI ADERENTI

- 1 AGRITURISMO AL MARNICH Schignano · Località Marnica, 8 · Tel. 031 819242
- 2 AGRITURISMO LA CASCINA DI MATTIA Cantù · Via Ovidio, 32 · Tel. 031 7073814
- 3 AGRITURISMO LA CASSINAZZA Orsenigo · Cascina Cassinazza, 2 · Tel. 031 631468
- 4 AGRITURISMO LE RADICI Blessagno · Alpe di Blessagno · Tel. 347 7403132
- 5 AL CIVICO 105 Como · Via Oltrecalle, 105 · Tel. 031 6126365
- 6 ALBERGO RISTORANTE TRE RE Como · Via Boldoni, 20 · Tel. 031 265374
- 7 ALBERGO RISTORANTE VITTORIA Centro Valle Intelvi · Via Provinciale, 116 · Tel. 031 830471
- 8 ALBERGO SAN GIORGIO Tremezina, Lenno · Via Regina Statale, 81 · Tel. 0344 40415
- 9 ALBERGO SOLE Mariano Comense · Piazza Roma, 41 · Tel. 031 745433
- 10 ARMILLA Anzano del Parco · Via Stazione, 2 · Tel. 031 619396
- 11 BAITA MONTE CROCE Como · Via Monte Croce, 2 · Tel. 031 520516
- 12 BAR IL KRUDO Como · Piazza Volta, 26 · Tel. 031 4310957
- 13 BAR TRATTORIA ROCKY Bregnano · Via Mazzini, 18 · Tel. 031 2256132
- 14 CA' MIA Alserio · Via Cascinette 1 · Tel. 031 631558
- 15 CELESTINO'S Colverde · Via Mulini, 88 · Tel. 031 440236
- 16 CASTELLO DI CASIGLIO Erba · Via Cantù, 21 · Tel. 031 627288
- 17 CROTT DAL MURNEE Albavilla · Via Roscio, 8 · Tel. 371 3223859
- 18 CROTTO DEL SERGENTE Como · Via Crotto del Sergente, 13 · Tel. 031 283911
- 19 HOTEL ARGENNO - RISTORANTE LA CORTE Argenno · Via Milano, 14 · Tel. 031 821455
- 20 HOTEL REGINA Gravedona · Via Regina Levante, 18 · Tel. 0344 89446
- 21 IL BISTROT Cantù · Via Archinto, 6 · Tel. 031 706044
- 22 LA BAIÀ Cremia · Frazione San Vito, 8 · Tel. 0344 86294
- 23 LA CORTE DI LURAGO Lurago d'Erba · Via Giuseppe Mazzini, 20 · Tel. 031 699634
- 24 LA CUCINA DELLA MARIANNA Griante · Via Regina, 57 · Tel. 0344 43111
- 25 LA GABULA Appiano Gentile · Via XXV Aprile, 8 · Tel. 031 930310
- 26 LA PIEMONTESE Mariano Comense · Via San Martino, 48 · Tel. 031 4124745
- 27 LA VITAÈBELLA Como · Viale Lecco, 25 · Tel. 031 3372157
- 28 LOCANDA SAN GIUSEPPE Erba · Via Como, 19 · Tel. 031 627588
- 29 LOCANDA SANT'ANNA Argenno · Via per Schignano · Tel. 031 821738
- 30 MM CAFÈ 64 Civenna · Via Provinciale, 64 · Tel. 393 9149960
- 31 MOSTO E CARNAZZA Como · Via Borsieri, 21 · Tel. 333 8751582
- 32 OSTERIA AL MURET Cermenate · Via San Francesco, 17 · Tel. 031 722553
- 33 OSTERIA DEL BUONUMORE Como · Piazza Giuseppe Mazzini, 13 · Tel. 351 5636639
- 34 OSTERIA LA CADREGA Carimate · Via Nobili Calvi, 15 · Tel. 031 781955
- 35 OSTERIA LA LANTERNA Valsolda · Via Finali, 1 · Tel. 0344 69014
- 36 PIZZERIA TRATTORIA GARBATONA Gravedona ed Uniti · Piazza Mariani d'Italia, 2 · Tel. 0344 85473
- 37 RAJAS CAFÈ Merone · Via Nuova Valassina, 8 · Tel. 031 4446548
- 38 RISTORANTE AL VECCHIO BACUCCO Tremezina · Via al Santuario, 8 · Tel. 0344 88238
- 39 RISTORANTE ANTICO POZZO Bellagio · Salita Mella, 24 · Tel. 031 951644
- 40 RISTORANTE ARCADE Grandate · S.S. Dei Giovi, 40 · Tel. 031 450100
- 41 RISTORANTE BAR SALICE BLU Bellagio · Via per Lecco, 33 · Tel. 031 950535
- 42 RISTORANTE BELLAVISTA Brunate · Piazza Bonacossa, 2 · Tel. 031 221031
- 43 RISTORANTE BRAMBILLA Lurago d'Erba · Via Vallassina, 15 · Tel. 031 699048
- 44 RISTORANTE CAPRICCIO Grandate · S.S. dei Giovi, 52 · Tel. 031 564840
- 45 RISTORANTE CARLITO'S Cantù · Corso Europa, 5 · Tel. 031 6870638

- 46 RISTORANTE CROTTO DEL LUPO Como · Via Luigi Conconi, 12 · Tel. 031 570881
- 47 RISTORANTE DEL PORTO Menaggio · Via 4 Novembre, 21 · Tel. 0344 32136
- 48 RISTORANTE FEEL Como · Via Armando Diaz, 54 · Tel. 334 7264545
- 49 RISTORANTE FRATE Como · Via Bellinzona, 160 · Tel. 031 530438
- 50 RISTORANTE HOSTERIA DEI MATTI Arosio · Via S.M. Maddalena, 38 · Tel. 031 764135
- 51 RISTORANTE HOSTERIETTA Como · Piazza Volta, 57 · Tel. 031 241516
- 52 RISTORANTE IL CANTUCCIO Albavilla · Via Dante, 32 · Tel. 031 628736
- 53 RISTORANTE IL CORAZZIERE Merone · Via Cesare Battisti, 17 · Tel. 031 650141
- 54 RISTORANTE IL CROTTO DEL LAGO Porlezza · Via Fontanella, 3 · Tel. 0344 69132
- 55 RISTORANTE IL GARIBALDI Cantù · P.zza Garibaldi, 13 · Tel. 031 704915
- 56 RISTORANTE IL GRILLO Capiago Intimiano · Via Chigollo, 6 · Tel. 031 460185
- 57 RISTORANTE IMBARCADERO Como · Piazza Cavour, 20 · Tel. 031 270166
- 58 RISTORANTE IMPERIALINO Moltrasio · Via Regina, 26 · Tel. 031 346600
- 59 RISTORANTE IN BORGOVICO Como · Via Borgovico, 79 · Tel. 031 573603
- 60 RISTORANTE LA GHIRONDA Como · Via Bellinzona, 68 · Tel. 031 570883
- 61 RISTORANTE LA MERIDIANA Como · Via Virgilio, 16 · Tel. 031 505019
- 62 RISTORANTE LA PERGOLA Cernobbio · Via V. Giornate, 25 · Tel. 348 8505254
- 63 RISTORANTE LA TRAVE Stazzona · Via Provinciale, 1750 · Tel. 349 1830195
- 64 RISTORANTE LE QUERCE Cantù · Via Marche, 27 · Tel. 031 731336
- 65 RISTORANTE LUPO DE LUPIS Limido Comasco · Via Cadorna, 10 · Tel. 031 899992
- 66 RISTORANTE MOMI Blevio · Via Per Girola · Tel. 334 1202327
- 67 RISTORANTE PIZZERIA PARADISE Como · Via Cigalini, 5/B · Tel. 031 3100156
- 68 RISTORANTE PIZZERIA DA ROSA Capiago Intimiano · Via Fiume, 19 · Tel. 031 461002
- 69 RISTORANTE RANCH AUGUSTO Alta Valle Intelvi, Lanzo · Via Paraviso, 30 · Tel. 031 841369
- 70 RISTORANTE SAN SILVESTRO Domaso · Via Antica Regina, 15 · Tel. 320 3120367
- 71 RISTORANTE SARA Caglio · Via Santa Valeria, 10 · Tel. 031 667015
- 72 RISTORANTE STUBE LA POSTA Puginate · Via Carducci, 1 · Tel. 348 5316139
- 73 RISTORANTE TARANTOLA Appiano Gentile · Via della Resistenza, 29 · Tel. 031 930990
- 74 TRATTORIA BRIANZOLA Eupilio · Via Cornizzolo, 57 · Tel. 031 655995
- 75 TRATTORIA CASTELLI Veniano · Via S. Lorenzo, 23 · Tel. 031 930800
- 76 TRATTORIA DEL SEGRINO Canzo · Via Volta, 45 · Tel. 031 672090
- 77 TRATTORIA EDDA Inverigo · Via Roma, 97 · Tel. 031 699504
- 78 TRATTORIA DEL GESUMIN Como · Via Cinque Giornate, 46 · Tel. 031 242873
- 79 TRATTORIA IL BARZAGHIN Brenna · Via Olgelasca, 1 · Tel. 031 797100
- 80 TRATTORIA IL FUNGO Alzate Brianza · Via Manzoni, 2251, Mirovano · Tel. 031 630633
- 81 TRATTORIA MAURIZI Nibionno · Via Volta, 23 · Tel. 031 690601
- 82 TRATTORIA MERCATO 38 Erba · Piazza Vittorio Veneto, 38 · Tel. 351 5949858
- 83 TRATTORIA NISCIOLANO Cernobbio · Via Privata Perlasca, 17 · Tel. 031 2251774
- 84 TRATTORIA NOÈ Inverigo · Via Cadorna, 19 · Tel. 031 607638
- 85 TRATTORIA RANA Tremezzo · Via Monte Grappa, 27 · Tel. 0344 40602
- 86 TRATTORIA RIPOSO Cantù · Via per Alzate, 125 · Tel. 031 7073695
- 87 TRATTORIA SANTUARIO Rovello Porro · Via Madonna, 18 · Tel. 02 96752297
- 88 USTERIA PIANELA Cantù · Via Alessandro Volta, 18 · Tel. 031 2260336



È UN'INIZIATIVA DI
CONFCOMMERCIO COMO
 IMPRESE PER L'ITALIA
 UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI



TUTTI I RISTORANTI E MENU SU
rassegnaselvatica.it

FOLLOW US
 @rassegnaselvatica

Caffè Milani
 una romantica storia d'aroma

TRA TANTICAFÈ,
 UN GIORNO,
 INCONTRI QUELLO GIUSTO,
 TE NE ACCORGI SUBITO,
 PERCHÈ È AMORE
 AL PRIMO SORSO.

IL SUO AROMA INVOLGENTE,
 IL GUSTO INTENSO ED EQUILIBRATO
 DIVENTERANNO UN'ATTRANTE
 CONSUETUDINE QUOTIDIANA,
 DI CUI NON VOIRAI PIÙ
 FARE A MENO.

Caffè Milani,
 immancabilmente tuo.

www.caffemilani.it

BCC CANTÙ
 GRUPPO BCC ICCREA
 www.cracantu.it

La banca del territorio.
 Da 115 anni.

1. AGRITURISMO AL MARNICH – Schignano

Menu del giorno, con i nostri formaggi autoprodotti, ortaggi autunnali locali, cipolla bianca di Brunate, polenta uncia di mais antico e grano Saraceno Lombardi, pizzoccheri caserecci alla Giulia, salumi locali - Bevande escluse.

Sceita libera sino a 4 portate (3 portate per persona, minimo) € 30,00

Richiesta la prenotazione.

2. AGRITURISMO LA CASCINA DI MATTIA – Cantù

Tagliere di salumi di cinghiale, prosciutto crudo, coppa e salame con frittelle di ortiche, salsiccia con cipolla caramellata, la nostra giardiniera dell'orto - Risotto alla zucca con briciole di zincarlin - Gnocchi di patate e castagne con ragu di cervo - Stracotto di cinghiale con le mele e polenta Baia del Re - Torta alle noci e mascarpone ai mirtilli - Compreso acqua, bibite e caffè. (Solo il venerdì sera).

Vini esclusi € 45,00

3. AGRITURISMO LA CASSINAZZA – Orsenigo

Tavolozza di cinghiale e verdure in Carpione (salame al Merlot, salametto affumicato, mortazza, Slinzega) € 14,00 / Tortelli di funghi Porcini con vellutata di Reggiano e mirtilli € 15,00 / Trancio di Tinca spadellata e crema di piselli, polenta bianca di mais € 24,00 / Torta Sbrisolona all'uva fragola con gelato al Braulio € 7,00

Menù completo compreso acqua e caffè € 42,00

4. AGRITURISMO LE RADICI – Blessagno

Antipasto misto di formaggi e salumi della fattoria - Malloreddus con ragu di cervo o cinghiale - La nostra polenta alla contadina con gulash di cinghiale o spezzatino di cervo - Acqua, vino, caffè e digestivo inclusi. (Necessaria la prenotazione).

€ 35,00

5. AL CIVICO 105 – Como

Battuta di manzo, uovo pochè e senape antica € 17,00 / Gran misto di salumi e formaggi con gnocco fritto o focaccia € 17,00 / Risotto al pesce persico € 19,00 / Orecchio di elefante con patate fritte € 25,00 / Tagliata di manzo con verdure grigliate € 20,00 / Tortino cioccolato e lamponi con topping ai frutti di bosco € 6,00.

6. ALBERGO RISTORANTE TRE RE – Como

Fettuccine ai funghi porcini - Piccata di vitello ai funghi porcini - Creme caramel - 1 minerale e 1/4 di vino per persona inclusi.

€ 38,00

7. ALBERGO RISTORANTE VITTORIA – Centro Valle Intelvi

Antipasto della casa - Tortellini di zucca - Stracotto di cinghiale e cervo in salmi con polenta - Dessert al carrello. (Su richiesta disponibili altre specialità).

(Su prenotazione - menù soggetto a possibili variazioni).

Acqua, ¼ vino e caffè inclusi € 30,00

8. ALBERGO SAN GIORGIO – Tremezzina

Flan di patate e porcini su crema di Taleggio locale - Ravioli di lavarello al burro e segriola - Filetto di Luciopeora gratinato con contorno di stagione - Mousse di castagne e cioccolato. (Menù disponibile su prenotazione il 15 e il 16 ottobre).

Bevande escluse € 55,00

9. ALBERGO SOLE – Mariano Comense

Missoltino del Lago di Como con crostone di polenta di mais e Saraceno - Cinghiale del triangolo Iariano in salmi con polenta di mais e Saraceno valtelli-nesi - Torta "Sottobosco" con farina di Saraceno - Caffè, acqua minerale 1/2, vino rosso della casa 1/4, inclusi.

€ 30,00

10. ARMILLA – Anzano del Parco

Sabato 15/10: Bocconcini di luccio perca in pastella di polenta, cavolo violetta e uva passa - Sformatino di riso Jasmine, crema allo zola con noci e spinacini - Spezzatino di cervo ai mirtilli, patate gialle all'olio EVO - L'affogato al cioccolato e lamponi.

Sabato 22/10: Tortino di porri e patate, il Missoltino pulito e sfilacciato - Tagliatelle fresche al ragu di cinghiale, "Pesteda" e parmigiano - Funghi Porcini trifolati e salsiccia in umido sulla polenta alla farina Saracena. (Visitate il nostro sito internet www.armillaqualityfood.it per scoprire le altre proposte).

Incluso acqua, ballon di vino in abbinamento, caffè e digestivo € 40,00

11. BAITA MONTE CROCE – Como

Bocconcini di cervo al ginepro e alloro con salsa ai mirtilli, accompagnati da polenta uncia - Cutizine con le mele - 1/4 di vino della casa e acqua inclusi.

€ 20,00

12. BAR IL KRUDO – Como

Selezione di salumi di selvaggina € 15,00 / Tagliolini freschi al ragu di cinghiale € 15,00 / Ravioli ripieni di selvaggina al pomodoro e basilico € 15,00 / Bocconcini di cervo in salmi con purea di patate € 19,00

13. BAR TRATTORIA ROCKY – Bregnano

Serata della Cassola: Cassola con polenta - formaggi misti / Serata Montanara: Pappardelle al sugo di cinghiale - Scaloppine con funghi / Serata dello stracotto: Antipasti d'asino al tagliere - Stracotto d'asino con polenta / Serata Polenta Uncia: Polenta uncia - Involtini di formaggio. (Ogni menù comprende 1/4 di vino, minerale, caffè e amaro).

€ 25,00

14. CA' MIA – Alserio

Missoltino, barbabietola e nocciola - Tartare di cervo, panna, Tosazu e Shiso - Passatelli, pane e salame - Pesce di lago, Vermut e uva - Tatin di patate, aglio nero e grano Saraceno.

Menù completo (bevande escluse) € 55,00

15. CELESTINO'S – Colverde

Menù 1: Tagliata assortita di salumi del contadino, insalata capricciosa, vol au vent, lardo della nonna - Bocconcini di cervo in salmi con polenta bramata gialla - Trittico di formaggi misti accompagnati da marmellate artigianali - Tiramisù ai bicchiere - Caffè, vino e acqua inclusi.

Menù 2: Bresaola della Valtellina rucola e grana, insalata capricciosa, crostino ai pomodorini, cipolline in agrodolce - Pappardelle al ragu di cinghiale - Spezzatino di cinghiale con polenta taragna - Crostata di mele della nonna - Caffè, vino e acqua inclusi. (Sabato e domenica sera solo su prenotazione).

€ 30,00

16. CASTELLO DI CASIGLIO – Erba

Tartare di cervo leggermente affumicata ai sentori di pino mugo e insalatina autunnale - Ravioli di pernice e confettura di fichi, la sua riduzione, mirtilli neri e mostarda - Lombo di capriolo, burro aromatizzato alla pesteda di Grosio e mele saltate alla cannella - Crema bruciata, vin brûlé e tagliata di pera - Caffè.

Bevande escluse € 52,00

17. CROTT DAL MURNEE – Albavilla

Sformato di verdure con crema di zucca e nocciolini di Canzo - Gnocchi di patate al burro e salvia con briciole di missoltino - Cinghiale stracotto con crumble di noci e castagne e polenta - Dolce del giorno - Caffè e coperto inclusi.

Bevande escluse € 38,00

18. CROTTO DEL SERGENTE – Como

Sformatino caldo al Bitto della Valgerola con pere al vino rosso e essenza al miele - Risotto gigante di Vercelli (presidio Slow Food) allo zafferano "Collina D'Oro" di Faloppio con burrealo (pasta di Salame) di pecora brianzola (presidio Slow Food) e crumble di liquirizia - Medaglione di faraono disossata farcita alle castagne con purea di sedano rapa e estratto di aglio orsino - Crema bruciata all'erba lva con arancia candita.

Bevande escluse € 50,00

19. HOTEL ARGENNO – RISTORANTE LA CORTE – Argegno

Antipasto di pesce Lariano (filetto di lavarello in carpione, salmerino in salsa verde, trotele affumicata e crostino con patè di lavarello) - Taglierini freschi al ragu di pesce di lago e timo selvatico - Castagne glassate con crema mascarpone e panna - Acqua San Bernardo, vino bianco Incrocio Bruni, cantina 'I tre filari' Marche e caffè.

€ 40,00

20. HOTEL REGINA – Gravedona

Cubo di trota salmonata marinata con salsa di pesche e scalogno € 15,00 / Risotto ai funghi dei nostri boschi mantecato al burro d'alpe e riduzione ai mirtilli selvatici € 20,00 / Costoletta di capriolo con castagne e finferli accompagnati da pera al ribes € 28,00 / Cheesecake con composta di castagne dell'alto lario € 8,00.

Bevande escluse € 65,00

21. IL BISTRoT – Cantù

Carpaccio di funghi porcini, olio al timo, grana 20 mesi e limone € 22,00 / Tartare di fassona, uova di salmone, gel di mirtilli e crumble di lamponi € 23,00.

22. LA BAIÀ – Crema

Il cervo va a trifola (Carpaccio di cervo, maionese al tartufo e chips di polenta soffiata) € 18,00 / Fiori ribelli (Ravioli ripieni di fonduta di Storico Ribelle®, carote acidele e polvere di cipolle del Trivio di Fuentes) € 18,00 / Martini duck (Anatra arrosto con fondo al Martini Rosso, servita con verdure gratinate della nonna) € 30,00 / Castagnetto (Cremoso di castagne di Bugiallo, gelato di castagne e amaretto croccante sbriciolato) € 8,00.

23. LA CORTE DI LURAGO – Lurago d’Erba

Tartare di trota salmonata, semi di papavero, sesamo, salsa allo Yogurt - Risotto Carnaroli mantecato con "Furmaggii" e filetti di pesce Persico - Tortino cioccolato e nocciolini di Canzo. (Menù su prenotazione).

Bevande escluse € 42,00

24. LA CUCINA DELLA MARIANNA – Griante

MARTEDI – Menù dell'ingrediente (La zucca): Carpaccio di zucca - Lasagnetta alla zucca - Tagine agrodolce - Torta zucca e amaretti.
MERCOLEDI – Menù della Nonna (piatti della tradizione lombarda): Matuscia de pan - Maltagliati di mascarpone - Bruscit - Pere al vino.
GIOVEDI – Menù dell'orto (menù vegetariano con gusto): Flan di broccoli - Ravioli gorgonzola e pere - Strudel di scarola - Panna cotta al vino.

Menù Completo (vini esclusi) € 60,00

Menù disponibili dal 10 ottobre al 23 ottobre nei giorni martedì, mercoledì e giovedì. (È gradita la prenotazione).

25. LA GABULA – Appiano Gentile

Pappardelle al ragu di cinghiale - Spezzato di cervo ai funghi con polenta - Bavarese di castagne - Acqua e caffè inclusi.

Vini esclusi € 30,00

26. LA PIEMONESE – Mariano Comense

Rognone al burro, castagne, purea alle erbe € 16,00 / Gnocchi di ricotta, funghi e il suo brodo, scoglie di tartufo € 16,00 / Cervo, zucca e cacao € 25,00.

27. LAVITAÈBELLA – Como

Insalatina tiepida di coniglio e verdure autunnali € 14,00 / Maltagliati al ragu di capriolo e spugna alle more € 16,00 / Cervo, spinacio, demiglace € 20,00.

28. LOCANDA SAN GIUSEPPE – Erba

Antipasto all'italiana con salumi e crostini - Lepre in salmi oppure lumache alla brianzola con polenta - 1/4 di vino, acqua e caffè inclusi.

€ 23,00

29. LOCANDA SANT’ANNA – Argegno

Sciatt valtellinesi con misticanza e slinzega della Valchiavenna - Pizzoccheri della locanda con patate, verza e formaggio latteria di Chiuro - Filetto di capriolo scottato in padella con mirtilli neri e polenta - Semifreddo ai biscotti di Prosto e Taneda di Bormio - Acqua, uovo di Valtellina docg cantina Plozza, caffè e Taneda inclusi.

€ 70,00

30. MM CAFE’ 64 – Civenna

Assaggi di 3 salumi: cinghiale, capriolo, slinzega della Valchiavenna - Tartare di manzo con Porcini locali - Torta Miascia.

Vini esclusi € 30,00

Con calice di vino Valtellina € 35,00

31. MOSTO E CARNAZZA – Como

Valtellina selvatica (salamini di asino, cinghiale e mortadella di fegato) - Filetto di manzo con riduzione di Sassella e crostone di polenta Taragna - Acqua e calice di vino Valtellina superiore inclusi.

€ 60,00

32. OSTERIA AL MURET – Cermenate

Polenta con funghi trifolati e Casera DOP - Tartare di manzo con lamelle di Porcini e scoglie di grana - Pappardelle ai funghi Porcini - Ravioli di lago al burro e salvia - Pesce persico panato su letto di misticanza - Tagliata di manzo al rosmarino con funghi Porcini - Caffè e coperto inclusi.

Menù 3 portate (bevande escluse) € 30,00

Menù 2 portate (bevande escluse) € 25,00

33. OSTERIA DEL BUONUMORE – Como

Tagliere di salumi nostrani con mostarde artigianali accompagnato da gnocco fritto € 32,00 (per 2 persone) oppure Carpaccio di cavallo con scoglie di parmigiano ed emulsione di extra vergine e limone € 18,00 / Pappardelle artigianali al ragu di lepre € 15,00 oppure Tortello ripieno d'anatra al burro chiarificato € 15,00 / Piccione in umido con polenta bramata € 22,00 / Piatto unico Risotto con quaglie mantecato al burro artigianale € 22,00

Menu completo degustazione, coperto, acqua e caffè € 50,00

34. OSTERIA LA CADREGA – Carimate

Prosciutto di cinghiale con castagne - Pappardelle al ragu di selvaggina - Polenta Taragna con stracotto d'asino.

Bevande escluse € 34,00

35. OSTERIA LA LANTERNA – Valsolda

Antipasto del bosco e del lago (Selvaggina, trota affumicata, cervo, funghi, caviale di lago, crumble al cioccolato salato) - Tagliatella al mirtillo con ragu di selvaggina - Gelato di capra con frutti di bosco.

Bevande escluse € 36,00

36. PIZZERIA TRATTORIA GARBATONA – Gravedona ed Uniti

"Il nostro Rustico" con salumi di selvaggina e perle rosse - Salmi di capriolo con polenta - Braschino della valle Albano con gelato artigianale al marron glace.

Bevande escluse € 35,00

37. RAJAS CAFÈ – Merone

Menù Vegetariano: Zuppetta di porcini con uovo in doppia cottura e fonduta di bitto - Tagliolini al tartufo con crema di grana padano e tuorlo marinato - Seitan brasato al vino rosso con salsa ai lamponi e porcini - Acqua, vino e caffè inclusi.

€ 45,00

Menù di Pesce: Polenta con carpaccio di salmone marinato e gel di arancia - Risotto al pesce persico - Filetto di trota al forno con patate pavè croccanti e salsa ai lamponi - Acqua, vino e caffè inclusi. (Menù disponibili sabato 22 ottobre e 19 novembre a pranzo, da prenotare entro il lunedì precedente).

€ 50,00

38. RISTORANTE ANTICO POZZO – Bellagio

Menù di Selvaggina 1: Tagliere di salumi e formaggi nostrani - Spezzatino di cinghiale su crostoni di polenta.

Bevande escluse € 34,00

Menù di Selvaggina 2: Tagliatelle al ragu di capriolo - Spezzatino di cinghiale su crostoni di polenta.

Bevande escluse € 34,00

Menu di Lago 1: Delizie del lago - Risotto con pesce persico.

Bevande escluse € 31,00

Menu di Lago 2: Lavarello spaccato alla griglia con verdure di stagione.

Bevande escluse € 29,00

(Fuori menù, ampia selezione di piatti a tema selvaggina e lago disponibili singolarmente).

39. RISTORANTE AL VECCHIO BACUCCO – Tremezzina

Tagliere di salumi nostrani con gnocco fritto, sciatt della Valtellina, crostini con crema di funghi e lardo - Pappardelle al ragu di cinghiale (pasta fresca fatta in casa) - Tagliata di manzo su coccio toscano con funghi Porcini - Dolce della casa - Coperto, 1/4 di vino, acqua minerale e caffè inclusi.

(Menù min. 2 persone) € 45,00

40. RISTORANTE ARCADE – Grandate

Risotto mantecato alla crema di ortica - Lumache stufate con funghi servita con polenta (in alternativa brasato con polenta) - Miascia con gelato alla vaniglia - 1/2 Acqua, 1/4 Vino e caffè inclusi.

€ 32,00

41. RISTORANTE BAR SALICE BLU – Bellagio

Verdura di stagione di chef Luigi Gandola - Pappardelle al tartufo nero di Bellagio mantecate al formaggio grasso d'alpe - Trilogia di pesce pescato nel Lago di Como - Millefoglie di pasta sfoglia croccante.

Bevande escluse - Min. 2 persone € 70,00

42. RISTORANTE BELLAVISTA – Brunate

Terrina di cinghiale con julienne di cipolla, crema agli agrumi, coulis di prezzemolo su cavolo viola stufato - Stracotto di cervo con crema di patate e indivia belga in agrodolce - Pere martine in Chiavennasca con gelato alla vaniglia.

Vini esclusi € 48,00

43. RISTORANTE BRAMBILLA – Lurago d’Erba

1 tortelli al latte ripieni di cinghiale e ricotta con funghi porcini e zucca - Le lumache della Brianza trifolate con polenta morbida al formaggio latteria - Coperto, acqua e caffè inclusi.

Vini esclusi € 30,00

44. RISTORANTE CAPRICCIO – Grandate

Risotto al pesce Persico € 22,00 / Mafalde alle erbe con ragu di selvaggina € 16,00 / Risotto ai funghi Porcini € 15,00 / Lumache in umido con miele, castagne e polenta € 15,00 / Lavarello in carpione con crostone di polenta € 15,00 / Stufato di cervo al vino rosso con polenta € 22,00 / Tartufo di cioccolato affogato con caffè e Cointreau € 8,00

45. RISTORANTE CARLITO’S – Cantù

1 Settimana: Garganelli al ragu di lepre - Lepre in salmi.

2 Settimana: Testaroli ai funghi - Cinghiale alle castagne.

3 Settimana: Tagliatelle al cioccolato burro e salvia - Cervo al vino rosso.

4 Settimana: Risotto alle nocciole - Lumache alla comasina.

Primo piatto (bevande escuse) € 10,00

Secondo piatto con contorno (bevande escuse) € 15,00

Primo + secondo con contorno + formaggio + calice di vino abbinato € 28,00

46. RISTORANTE CROTTO DEL LUPO – Como

Carpaccio di Scottona piemontese, lamelle di Porcini e scoglie di reggiano - Gnocchi ragu di cervo e finferli - Scaloppe di cervo con funghi e crostone di polenta Taragna - Una bevanda compresa tra un calice di vino, bibita e caffè.

€ 38,00

47. RISTORANTE DEL PORTO – Menaggio

Battuta di cervo con fonduta di formaggio nostrano - Gnocchetti freschi di pane al ragu di cinghiale - Bocconcini di cervo ai funghi porcini con purea di patate - Tiramisù alle castagne - Acqua e caffè inclusi. (Menù disponibile nei giorni 21 - 22 e 23 ottobre)

Vini esclusi € 45,00

48. RISTORANTE FEEL – Como

Salmerino affumicato, frutti rossi e acetosella - Radicchio selvatico, barbabietola e ricotta salata - Castagne, trota e cumino - Sogno di tagliatelle ai funghi - Plin di piccione in brodo di tartufo - Animelle alla brace di pino - Capriolo e jus ai mirtilli - Mousse al muschio e frutti rossi. (Menù per 8 portate).

Bevande escluse € 110,00

Il menù può essere soggetto a variazioni.

49. RISTORANTE FRATE – Como

Bruschetta di patè di lago e delizia croccante - Tagliolini ai funghi Porcini - Selvaggina del giorno alla cacciatora con polenta - Frolla ripiena alle castagne - Acqua e caffè.

Vini esclusi € 35,00

Dal mercoledì a domenica a pranzo e cena, prenotazione consigliata

50. RISTORANTE HOSTERIA DEI MATTI – Arosio

Antipasto misto sottobosco (millefoglie di finferli e speck di cinghiale, crostini ai Porcini, Torna al tartufo, bresaola e polenta) € 16,00 / tagliolino al mirtillo con gamberi e fungo cardoncello € 18,00 / Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura al coriandolo, spuma di cardoncello e patata scottata € 20,00 / Torta caprese con crema pasticcera calda, gelato alla vaniglia e mirtilli selvatici € 7,00.

Bevande escluse € 45,00

51. RISTORANTE HOSTERIETTA – Como

Tortino di patate con cuore di taleggio e funghi Porcini salati - Tortelli di zucca al burro fuso con veline di lardo e scoglie di mandorle - Ribaltato; purea di mela, biscotto, meringa e crema di castagne.

Bevande escluse € 48,00

52. RISTORANTE IL CANTUCCIO – Albavilla

Piccole frivolezze salate - Cervo al sale di spezie e gelee di mirtilli - Minestra di missoltino in saor - Lasagnette al ragout di fagianella e uva bianca - Lepre alla Royale - Sorbetto all'uva fragola accompagnato da una torta ai nocciolini di Canzo e zabaglione al Vespètrò - Piccola pasticciera - Vini in abbinamento. (Il menù potrebbe subire variazioni in base all'offerta di mercato). È gradita la prenotazione almeno 5 giorni prima.

Per under 30 sconto del 50% per tavolo con solo under 30

Bevande incluse € 120,00

53. RISTORANTE IL CORAZZIERE – Merone