



UN MESE DI PROPOSTE NEI RISTORANTI COMASCHI

La rassegna gastronomica "Selvatica" è una manifestazione nata con l'obiettivo di incentivare il consumo consapevole dei prodotti della nostra terra con particolare attenzione a quella parte del pescato meno noto, cacciagione e prodotti spontanei delle nostre valli.

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

MAIN SPONSOR **CAFFÈ MILANI**

CON IL PATROCINIO: **Slow Food** Como **RistorExpo** **CANTALUPPI** TAVERNERIO **Gruppo Serratore**

I NOSTRI SPONSOR: **BCC Cantù** **Gruppo Bancario Cooperativo Iscrea** **La Provincia** **CiaoComo**

MEDIA PARTNER: **La Provincia** **CiaoComo**

TUTTI I RISTORANTI PARTECIPANTI SU **rassegnaselvatica.it**

FOLLOW US **@rassegnaselvatica**

1. AGRITURISMO CA DEL LAGO – Gravedona
 Menù di lago: - Carpaccio di Trota marinata alla vinaigrette di Mirtillo - Risotto more e semuda "de liv" - Fritto misto di Lago - Panna cotta con latte di capra, chutney di Mele della Valtellina, Miele e Cannella.
 Menù di terra: Antipasto Rustico con Salumi nostrani, giardiniera all'olio di oliva, Zingherlin, lardo con polenta - Tagliatelle con funghi porcini e mirtilli con Pasta fresca fatta in casa - Aletta di manzo brasata al vino rosso domasino - Tortino alla farina rossa di Valtellina con crema inglese e salsa ai frutti di bosco.
 - Pane, coperto e servizio inclusi.
 _____ **Due portate e un dolce € 25,00 / Tre portate e un dolce, € 35,00**

2. RISTORANTE LA MERIDIANA – Como
 - Cinghiale in salmi delicato con polenta bianca e porcini - Dessert: Prugne cotte al Marzemino e cannella. - Acqua minerale, calice di vino, caffè.
 _____ **€ 28,00**

3. RISTORANTE ARCADE – Grandate
 - Risotto mantecato alla crema di ortica - Lumache e funghi stufate e servite con polenta - Dolce della casa - 1/2 di acqua, 1/4 di vino, caffè.
 _____ **€ 27,00**

4. RISTORANTE BRAMBILLA – Lurago d'Erba
 - Trota dei Laghi Verdi marinata alle bacche di ginepro, crudità e santoreggia
 - Tagliatelle alla farina di castagne con ragù di cinghiale e funghi
 - Bocconcini di cervo al Pincianel e mirtilli con polenta - Coperto, Acqua e caffè inclusi.
 _____ **€ 29,00**

5. TRATTORIA EDDA – Inverigo
 - Antipasti di patate di rovello al ragù di coniglio bianco - Bocconcino di cinghiale al ginepro con polenta gialla del mulino Ronchi - Dolce tradizione lombarda Rumumada - Coperto, acqua, caffè e vino compresi.
 _____ **€ 27,00**

6. TRATTORIA NISCIOLANO – Cernobbio
 - Antipasto misto di selvaggina - Pappardelle al ragù di cinghiale
 - Spezzatino di cervo con polenta gialla - Pere al vino con gelato.
 - Acqua e caffè.
 _____ **€ 30,00**

7. RISTORANTE CASTIGLIONE – Centro Valle Intelvi
 - Fonduta di Formaggi locali con Tuorlo d'Uovo e Crostini di Pane
 - Gnocchetti di Zucca al Ragù di Cervo - Petto d'Anatra ai Frutti di Bosco
 - Semifreddo alle Castagne e Cioccolato Bianco con Caramello.
 - Acqua e Caffè. Vino escluso.
 _____ **€ 30,00 - Dal 14 ottobre al 3 novembre**

8. PIZZERIA TRATTORIA GARBATONA – Gravedona ed Uniti
 - Spezzatino di capriolo con polenta. - 1/4 di vino, acqua minerale.
 _____ **€ 25,00 - Dal 14 ottobre al 21 ottobre**

9. RISTORANTE IMBARCADERO – Como
 - Terrina di Selvaggina e carpaccio di petto d'oca con composta di cipolle rosse su crostino di pane integrale (Abbinamento suggerito: Prosecco Valdobbiadene Millesimato Brancher) - Pappardelle di pasta fresca al ragù d'Anatra (Abbinamento suggerito: Mjere Rosato del Salento) - Medaglioni di Cervo alle erbe con riduzione allo Sforzato e polenta croccante (Abbinamento suggerito: Epibios Colombaio Bio). - Acqua e Caffè inclusi.
 _____ **€ 29,00 senza vini / € 39,00 vini inclusi (1 calice per portata per persona, come suggerito)**

10. RISTORANTE BAR SALICE BLU – Bellagio
 - I formaggi del territorio incontrano le melanzane viola - Il Risotto al tartufo di Bellagio e fiori di zuccina del mio orto - Quaglia ripiena ai funghi porcini con vellutata di patata viola e pomodori secchi - La millefoglie di pasta sfoglia con lamponi brinati. - Acqua Minerale, Caffè Espresso oppure Amaro del Ghisallo.
 _____ **€ 65,00**
 _____ **Selezione di vini al bicchiere con ogni portata € 25,00**

11. 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**

12. VILLA BELVEDERE RELAIS – Argegno
 - L'acqua dolce in salsa: polpetta di Trota salmonata e Salsa al Sakè, Lavarello in Salsa Verde, Patè di Cavedano e salsa al Balsamico
 - La Belpolcia: la Polenta Uncia da Villa Belvedere Le Restaurant
 - Cinghiale in Salmi - La Resta Baj leggermente tostata con Gelato alle Castagne - Servizio e Caffè inclusi
 _____ **Menù completo € 40,00**
 _____ **Menù + selezione di Vino (1 calice di Bianco, 1 Calice di Rosso) € 45,00**

13. MURALTO BISTROT – Como
 - Agone in carpione su crostone di pane nero, prosciutto di cinghiale e tortino ai funghi - Gnocchi di farina di castagne in zuppa di lago
 - Tarteletta alla farina integrale con ganache di cioccolato fondente, crema di marroni, marroni e lamponi. - Vino e bevande esclusi.
 _____ **€ 30,00**

14. RISTORANTE IL FILO D'OLIO – Carate Urio
 Menù di acqua dolce: - Flute di benvenuto - Antipasto "assaggi di lago": sfoglia con patè di cavedano o e bottarga, bruschetta lariana con dadolata di verdure e pesce di lago, crostino con pomodori gialli e briciole di lago, trota salmonata, Missoltino su polentina alla griglia, pesce in carpione - Risotto al pesce persico - Dessert a scelta dalla carta.
 Menù della Valle:
 - Flute di benvenuto - Antipasto "terre lariane": tagliere con salumi a km0 selezione "donegana", formaggi locali, bruschette con burro aromatizzato alle erbe della valle, marmellata di cipolle di Brunate, piccola cocotte di legumi e funghi - Pappardella selvatica con ragù di cinghiale nostrano - Dessert a scelta dalla carta.
 _____ **€ 30,00 (bevande escluse) - Solo su prenotazione, minimo 4 persone**

15. OSTERIA LA LANTERNA – Valsolda
 - Antipasto ai sapori del territorio: selezione di diversi tipi di funghi e formaggi, trota affumicata fatta in casa, assaggio di carpaccio di cervo con zincaflin, pesciolini in carpione - Ravilone ai porcini con salsa di selvaggina brasata in salmi - Gelato di capra del sig. Gilvi con salsa calda ai frutti di bosco.
 _____ **€ 25,00**

16. ALBERGO SOLE – Mariano Comense
 - Missoltino del Lago di Como con crostone di polenta mais e saraceno
 - Cinghialino del Triangolo Lariano in Salmi con polenta di mais e saraceno Valtellinesi - Torta "Sottobosco" con farina di saraceno. - Caffè, 1/4 di vino Rosso della casa, 1/2 acqua minerale.
 _____ **€ 30,00**

17. RISTORANTE MOMI – Blevio
 - Patè di fegato di anatra muta e fagiano con marmellata di cipolle di Tropea e pane croccante - Pappardelle al ragù di lepore leppa - Bocconcini di cinghiale in umido e funghi porcini - Gelato pere , miele e Zola - Caco - Coperto e un calice di vino rosso compresi.
 _____ **€ 35,00**

18. RISTORANTE LA PERGOLA – Cernobbio
 - Timballo di polenta di farine miste con cuore di formaggio fuso e funghi porcini trifolati - Tagliolini ai mirtilli con sugo di cinghiale autoctono, "spina verde" - Filetto di maiale scottato in padella al melograno con patate al burro e verdura di stagione.
 _____ **€ 28,00**

19. HOTEL TRE RE – Como
 - Fettuccine ai funghi porcini - Piccata di vitello ai funghi porcini - Creme caramel. - 1 minerale e 1/2 di vino per persona.
 _____ **€ 38,00**

20. CROTTO DEL SERGENTE – Como
 - Sformatino di Finferli con Crema di zucca e gocce di sciroppo di Pino mugò - Il profumo del mosto selvatico (tagliatelle di farina di uva con dadolata di coniglio e uva fragola) - A spasso per i boschi del triangolo lariano (Selvaggina del giorno con terra al cacao e frutti di sottobosco) - Bavarese di castagne con salsa al ginepro
 _____ **€ 40,00**

21. IL CANTUCCIO – Albavilla
 - Menù a base di selvaggina con piatti che rievocano la tradizione.
 - Bevande escluse. Il menù è proposto per tutti i commensali seduti al tavolo.
 - Menù completo di 5 portate
 _____ **€ 60,00**

22. 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 marmellatine artigianali - Tiramisù al bicchiere - Caffè, Vino e acqua compresi.
 Menù 2: - Bresaola della Valtellina rucola e grana, insalata capricciosa, crostino ai pomodorini, cipolline in agrodolce - Pappardelle al ragù di cinghiale - Spezzatino di cinghiale con polenta taragna - Crostata di mele della nonna - Caffè, Vino e acqua compresi.
 _____ **€ 30,00 - Menù disponibili sabato e domenica sera solo su prenotazione**

23. RISTORANTE HOSTERIETTA – Como
 - Tortelli di zucca al burro fuso con veline di lardo e scaglie di mandorle
 - Cinghiale a bassa temperatura con funghi e polenta - Calice inclinato: purea di mela, biscotto, meringa e crema di castagne.
 _____ **€ 49,00**

24. RISTORANTE LA TRAFILA – Carimate
 - Sformatino con funghi porcini, fonduta di bitto e scaglie di tartufo nero
 - Tagliatelle artigianali ai mirtilli con ragout di cervo - Tortina ripiena di frutti di bosco su crema inglese alla vaniglia - Coperto e bevande esclusi.
 _____ **€ 35,00**

25. ALBERGO RISTORANTE VITTORIA – San Fedele Intelvi
 - Assaggi di selvaggina con formaggi nostrani - Risotto ai mirtilli
 - Tagliatelle ragù di selvaggina - Lavarello ai ferri - Agoni ai ferri
 - Stracotto di cinghiale al vino bianco - Carrè di cervo agli aromi
 - Polenta e funghi - Dessert di stagione - Vino della casa acqua caffè
 _____ **€ 40,00 - Su prenotazione**

26. ALBERGO RISTORANTE BELLAVISTA – Brunate
 - Selezione di formaggi locali (Valsassina, Valchiavenna e Valtellina) con confetture locali e frutti di bosco - Pizzoccheri della Valtellina - Galletto Cotto a bassa temperatura con patate al forno e salsa piccante - "Resta Baj" (tipico dolce del Lago di Como simile al Panettone) con gelato alla vaniglia. - Incluso acqua, caffè e coperto, escluso il vino.
 _____ **€ 43,00**

27. RISTORANTE CROTTO DEL LUPO – Como
 - Antipasto rustico e selvaggina - Cervo in salmi con polenta - Mousse alle castagne - Salsa cachi - Caffè, 1 bicchiere di vino rosso Valtellina, minerale.
 _____ **€ 30,00**

28. RISTORANTE IL GRILLO – Capiago Intimiano
 - Patè di lepore, salsa di pere e frutti di rovo - Sformato di zucca, fonduta leggera di caprino e uova di quaglia - Risotto con ristretto di fagianella e tartufo nero lariano - Luciopeca in foglia di cavolo cappuccio, al burro di rosmarino e limone - Morbido di cachi con la sua salsa e crumble all'amaretto - Vini in abbinamento compresi
 _____ **€ 40,00**

29. RISTORANTE IL CROTTO DEL LAGO – Porlezza
 - Bresaola Porlezza e Sciatt - Pappardelle Sugo di Cinghiale al Tartufo
 - Secondo piatto a scelta: medaglione di cervo ai funghi Porcini o filetto di Lavarello Lago di Como con funghi Porcini - Castagne Bollite con miele di Corrido e gelato fior di latte e panna.
 _____ **€ 33,00**

30. RISTORANTE ANTICO POZZO – Bellagio
 Menù di Selvaggina: - Tagliere di salumi nostrani - Spezzatino di cinghiale su crostoni di polenta - Frutti di bosco con gelato.
 _____ **€ 30,00**

Menù di Lago: - Delizie del lago
 - Risotto con pesce persico - Panna cotta alle more.
 _____ **€ 30,00**

31. RISTORANTE LE QUERCE – Cantù
 - Il "Saluto della Cucina": risottino Carnaroli con finferli al profumo di sottobosco - Bocconcini di cinghiale in salmi con gnocchetti di polenta
 - Dessert a scelta dalla nostra carta - Caffè. Bevande escluse.
 _____ **€ 38,00**

32. MERCATO 38 – TRATTORIA ITALIANA – Erba
 - Prosciutto d'anatra con indivia brasata alla liquirizia - Ravioli farciti di cinghiale con salsa al pecorino - Lepre dissosata in salmi con purè di sedano rapa
 - Sorbetto allo zenzero - Acqua e caffè.
 _____ **€ 35,00**

33. BAR IL KRUDO – Como
 - Selezione di prosciutti di cervo e cinghiale, con stagionato di pecora
 - I salami di selvaggina con zingarlin - Tagliolini freschi del Braglia con ragù di cervo - Ravioli del Braglia cinghiale pecorino e tartufo nero.
 _____ **€ 35,00**

34. RADICI RESTAURANT – San Fermo della Battaglia
 - Salmerino alpino bbq, miso di more e pesto di pino cembro - "il cervo nel bosco" - Risotto di Larice, fieno della Val d'Intelvi e fagiano - Anatra selvatica cotta a fuoco vivo, betulla e funghi fermentati, ribes rosso e tartufo nero lariano - "La foresta in autunno": gelato alla thuja, cioccolato fondente, nocciola e aromi selvatici.
 _____ **€ 45,00**

35. RISTORANTE ULIVO – GRAND HOTEL IMPERIALE – Moltrasio
 - Ravioli di brasato d'asino su fuso di Bitto D.O.P. e il suo fondo
 - Lombo di cervo gratinato alle erbe con verza, purea di castagne e salsa di mirtilli - Dessert a scelta dalla carta. Caffè e acqua inclusi - Vini non inclusi.
 _____ **€ 55,00**

36. LOCANDA SANT'ANNA – Argegno
 - Gli sciatt con Slinzega della Val Chiavenna e misticanze
 - I taglierini freschi al ragù di fagiano selvatico - Il tortino al cuore fondente con gelato alle castagne
 - Caffè
 - Calice di Rosso di Valtellina d.o.c. Cantina Plozza - Acqua Levissima
 _____ **€ 40,00**

37. RISTORANTE IL CORAZIERE – Merone
 - Antipasto: polpettine croccanti di Pesce persico e Luccio perca profumate al timo e coriandolo di Baggero su crema di carotine selvatiche - Piatto unico: risottino morbido con ortiche e Bocconcini di cinghiale in salmi al profumo di erbe aromatiche e bacche di ginepro - Dessert: "STRACHIN GELAA" (Antica ricetta gelato brianzolo) - Caffè, Amaro Baggero, VINO: Rosso classico- Minerale.
 _____ **€ 45,00**

38. RISTORANTE IL GARIBALDI – Cantù
 - La zuppeta di patate di Rovello Porro e cannellini con funghi Porcini della Valtellina e crumble di pane casareccio al pepe nero
 - I tagliolini al cacao "intense Deep Black Vanhouten" con ragout di cervo
 - Bocconcini di cinghiale con polenta di storo
 - La torta di castagne. Calice di vino rosso in abbinamento "Quadrio Valtellina superiore 2015 docg az Nino Negri
 _____ **€ 35,00 - Menù disponibile nei giorni di martedì e giovedì**

39. RISTORANTE GIARDINET – Cantù
 - Minestra Oriata (Orzo) di Caslino d'Erba, Coniglio bollito conservato all'Olio Evo in foglie di salvia con schiacciata di Patate di Esino Lario e erba cipollina
 - Gnocchi di Zucca gialla con fonduta di formaggio del Lario
 - Guanciale di Manzo in lenta cottura al vino rosso Terre Lariane con polenta e funghi trifolati
 - Masigott "Il dolce che sa di Brianza" accompagnato da gelato alla crema e scaglie di cioccolato fondente (tipico dolce erbese della pasticceria Sartori).
 - Acqua - Caffè (vino escluso).
 _____ **€ 35,00**

I RISTORANTI ADERENTI

- 1** **AGRITURISMO CA DEL LAGO**
Gravedona · Via Poncia, 12 · Tel. 0344 82735
- 2** **RISTORANTE LA MERIDIANA**
Como · Via Virgilio, 16 · Tel. 031 505019
- 3** **RISTORANTE ARCADE**
Grandate · S.S. dei Giovi, 40 · Tel. 031 450100
- 4** **RISTORANTE BRAMBILLA**
Lurago d'Erba · Via Vallassina, 15 · Tel. 031 699048
- 5** **TRATTORIA EDDA**
Inverigo · Via Roma, 97 · Tel. 031 699504
- 6** **TRATTORIA NISCIOLOANO**
Cernobbio · Via Privata Perlasca, 17 · Tel. 031 2251774
- 7** **RISTORANTE CASTIGLIONE - HOTEL LA TORRE**
Centro Valle Intelvi · Via Roma, 53 · Tel. 031 830345
- 8** **PIZZERIA TRATTORIA GARBATONA**
Gravedona ed Uniti · Piazza Marínai d'Italia, 2 7 · Tel. 0344 85473
- 9** **RISTORANTE IMBARCADERO**
Como · Piazza Cavour, 20 · Tel. 031 270166
- 10** **RISTORANTE BAR SALICE BLU**
Bellagio · Via per Lecco, 33 · Tel. 031 950535
- 11** **BAR TRATTORIA ROCKY**
Bregnano · Via Giuseppe Mazzini, 18 · Tel. 031 2256132
- 12** **VILLA BELVEDERE RELAIS**
Argegno · Via Milano, 1 · Tel. 031 821116
- 13** **MURALTO BISTROT**
Como · Via Muraltò, 14 · Tel. 031 240351
- 14** **RISTORANTE IL FILO D'OLIO**
Carate Urio · Via Regina Vecchia, 45 · Tel. 031 400136
- 15** **OSTERIA LA LANTERNA**
Valsolda · Via Gasparino Finali, 5 · Tel. 0344 69014
- 16** **ALBERGO SOLE**
Mariano Comense · Piazza Roma, 41 · Tel. 031 745433
- 17** **RISTORANTE MOMI**
Blevio · Via per Girola · Tel. 338 8306306
- 18** **RISTORANTE LA PERGOLA**
Cernobbio · Via V Giornate, 25 · Tel. 348 8505254
- 19** **HOTEL TRE RE**
Como · Via Boldoni, 20 · Tel. 031 265374
- 20** **CROTTO DEL SERGENTE**
Como · Via Crotto del Sergente, 13 · Tel. 031 283911
- 21** **IL CANTUCCIO**
Albavilla · Via Dante, 32 · Tel. 031 628736
- 22** **CELESTINO'S**
Colverde · Via Mullini, 88 · Tel. 031 440236
- 23** **RISTORANTE HOSTERIETTA**
Como · Piazza Volta, 57 · Tel. 031 241516
- 24** **RISTORANTE LA TRAFILA**
Carimate · Via Nobili Calvi, 5 · Tel. 348 2495568
- 25** **ALBERGO RISTORANTE VITTORIA**
San Fedele Intelvi · Via Provinciale, 116 · Tel. 031 830471
- 26** **ALBERGO RISTORANTE BELLAVISTA**
Brunate · Piazza Bonacossa, 2 · Tel. 031 221031
- 27** **RISTORANTE CROTTO DEL LUPO**
Como · Via Pisani Dossi, 17 · Tel. 031 570881
- 28** **RISTORANTE IL GRILLO**
Capiago Intimiano · Via Chigollo, 7 · Tel. 031 460185
- 29** **RISTORANTE IL CROTTO DEL LAGO**
Porlezza · Via Fontanella, 3 · Tel. 0344 69132
- 30** **RISTORANTE ANTICO POZZO**
Bellagio · Salita Mella, 24 · Tel. 031 951644
- 31** **RISTORANTE LE QUERCE**
Cantù · Via Marche, 27 · Tel. 031 731336
- 32** **MERCATO 38 - TRATTORIA ITALIANA**
Erba · Piazza Vittorio Veneto, 38 · Tel. 351 5949858
- 33** **BAR IL KRUDO**
Como · Piazza Volta, 26 · Tel. 031 4310957
- 34** **RADICI RESTAURANT**
San Fermo della Battaglia · Via H. Dunant, 1 · Tel. 349 0683973
- 35** **RISTORANTE ULIVO - GRAND HOTEL IMPERIALE**
Moltrasio · Via Regina, 24/26 · Tel. 031 346111
- 36** **LOCANDA SANT'ANNA**
Argegno · Via per Schignano · Tel. 031 821738
- 37** **RISTORANTE IL CORAZZIERE**
Merone · Via Mazzini, 4 · Tel. 031 650141
- 38** **RISTORANTE IL GARIBALDI**
Cantù · Piazza Garibaldi, 13 · Tel. 031 704915
- 39** **RISTORANTE GIARDINET**
Cantù · Via Rebecchino, 12 · Tel. 031 712686

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



TUTTI I RISTORANTI E MENU SU
rassegnaselvat.ica.it

FOLLOW US



@rassegnaselvat.ica

