



### 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

CONFCOMMERIO COMO  
IMPRESE PER L’ITALIA  
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI

MAIN SPONSOR

CON IL PATROCINIO:

I NOSTRI SPONSOR:

MEDIA PARTNER:

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**  
– Gnocchi di patate di rovello al ragù di coniglio bianco – Bocconcino di cinghiale al ginepro con polenta gialla del mulino Ronchi – Dolce tradizione lombarda Rumada – 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 Tuofo 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 Colombaiolo 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 Montana- ra: 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 Casta- gne – 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 carpine 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 zincarlin, 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 lepre 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 ½ di vino per persona.

€ 38,00

**20. CROTTO DEL SERGENTE – Como**  
– Sformatino di Finferli con Crema di zucca e gocce di sciroppo di Pino mugo  
– 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 lepre, 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 Porlezgina 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.

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 dissodata 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.

**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 CORAZZIERE – 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 schiacciatina 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 Valsassina, 15 · Tel. 031 699048
- 5

TRATTORIA EDDA  
Inverigo · Via Roma, 97 · Tel. 031 699504
- 6

TRATTORIA NISCIOLANO  
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 Muralto, 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 Mulini, 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  
rassegnaselvatica.it

FOLLOW US  
@rassegnaselvatica