

Varese

ITINERARI
DI GUSTO

RASSEGNA
GASTRONOMICA
DEL TERRITORIO

CON IL CONTRIBUTO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



17 GIUGNO - 14 LUGLIO 2024 RASSEGNA GASTRONOMICA DEL TERRITORIO



INQUADRA IL QR CODE

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



COMUNE DI
VARESE

CON LA COLLABORAZIONE DI





CON IL CONTRIBUTO DI



Slow Food®
Provincia di Varese APS



Rassegna gastronomica del territorio

Dal 17 Giugno al 14 Luglio moltissimi ristoranti, bar e locali della città propongono menu a base di prodotti del territorio e piatti che si ispirano alla migliore tradizione locale. Un grande evento per conoscere e gustare le tipicità del nostro territorio grazie al coinvolgimento delle attività che animano la città.

Tanti anche gli eventi,
con musica e appuntamenti da non perdere.

Varese, itinerari di gusto è una manifestazione promossa dal Distretto Urbano del Commercio di Varese insieme al Comune di Varese, Confcommercio Varese, Slow Food Varese, Confesercenti Lombardia di Varese.

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



COMUNE DI
VARESE

CON LA COLLABORAZIONE DI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOMVARESE



**AL
BLANCO**
Café Bistrot
Via Manzoni 9

Ama Varese... Aperitivo a tutte le ore

Il Gin Tonic

Gin Passiflora, ottenuto dalla raccolta dei frutti presso Bodio Lomnago da quattro M Spirits e Fever – Tree mediterranean Tonic Water

abbinato a

Tagliere con Formaggella del luinese, gorgonzola, lardo lonzato Monterosa e salamini di capra

€ 15,00

Spaghetti alla carbonara... di lago

rivisitazione della classica carbonara, ma con bottarga di lavarello

Pesca Melba...ma non troppo

Pesca sciroppata di Monate, gelato di Varese e brutti e buoni

€ 20,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Del Cairo, 26

Tagliere di salumi e formaggi delle nostre valli

Risotto con filetto di pesce persico burro e salvia

Strudel caldo ai frutti di bosco con gelato

€ 35,00

disponibile a pranzo e cena da Martedì a Sabato

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





BARRIO ROSSINI

Via Rossini, 3

Spritz analcolico *oppure* spritz Beer
con tagliere:

Formaggella del luinese di capra, violino di capra, confettura del
varesotto, bruschetta e salumi del varesotto

€ 15,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





BASILICO.

FOCACCIA & PESTO & SPECIALITA' LIGURI

Via Del Cairo, 12

Tagliere di salumi e formaggi,
con miele a km zero
accompagnati alle focacce liguri e cuculli.

Con drink a scelta

€ 18,00

*Menù disponibile a pranzo e per l'aperitivo,
da lunedì a sabato*

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





DENIS BUOSI
F O O D *experience*
Piazza Beccaria, 6

Tagliere di formaggi e affettati del territorio con la nostra focaccia artigianale e le nostre sfoglie salate

€ 15,00

Riso al salto agli asparagi di Cantello, crema di formaggio di Capra

€ 10,00

La polenta del Mulino di Malnate e il baccalà mantecato

€ 10,00

Gelato Buosi, pesche di Monate, Brutti e Buoni

€ 8,00

Disponibile nelle serate di venerdì 21 giugno, venerdì 28 giugno, venerdì 5 luglio e venerdì 12 luglio

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





CARAVÀ CAFÉ

Via Lungolago di Calcinate, 9

Spritz con formaggi locali

€ 5,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



COMUNE DI
VARESE

CON LA COLLABORAZIONE DI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOMVARESE



Piazza Giovine Italia, 3

Panino 21100

Bresaola del Martinelli di Brenno,
Formaggella del Luinese D.O.P.
e crema di asparagi bianchi di Cantello.

€ 9,00

da lunedì a sabato

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Piazza Giovine Italia, 2/3

Uovo in camicia su crostone
a lievitazione naturale, con bietole e fonduta di toma mista

Pancetta di maiale laccata al miele varesino dop
con verdure di stagione

Brutto e buono con gelato alla crema e panna al caffè bianco

€ 30,00

uova: Azienda Agricola NuOvo di Arcisate

bitto misto (capra, vacca) : Azienda Agricola Li Carvi Bianchi di Mesenzana

miele : Apicoltura Frattini di Varese

carne Azienda Agricola Cascina Leva di Cerro.

verdura : OrtoBioBroggini di Calcinate

I brutti e buoni sono di nostra produzione

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Menù aperitivo degustazione

Cocktail "Borducanier"

(bourbon, vermouth rosso e Elisir del Borducan, rivisitazione del classico Boulevardier realizzata dalla titolare in occasione del corso Barman proposto da Ascom Varese)

oppure

Calice di vino rosso Cassiciacum di Casciago

Involtino di asparagi bianchi di Cantello con prosciutto crudo Azienda Agricola Cascina Leva (*Origgio*) e Formaggella del Luinese con miele Fonte incantata di Casciago.

€ 12,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Marzorati, 80

Cocktail gin Basil Smash

con gin liberty indaco produzione Campo dei Fiori e basilico produzione il Bianchi di Casbeno

oppure

Birra Poretti 0.5lt Pils o Ipa

produzione birrificio Angelo Poretti Induno Olona

Accompagnati da tre assaggi di salato e uno di dolce:

Bruschetta calda (*Panetteria Crivelli*)

con salsiccia cruda (*Cascina Leva via Cerro Uboldo*) Olio Evo (*Masseria Maccarone*)
e pepe

Affettato di lardo di Colonnata e Lonzetta (*Cascina Leva via Cerro Uboldo*)

Selezioni di formaggi latte vaccino stagionato (*Società agricola Il Ronco*)
e di capra (*Azienda agricola Valle Luna*)
serviti con filanti di miele di castagno (*Azienda agricola Valle Luna*)

Bocconcino di catalogna saltata in padella, con peperoncino
e olive taggiasche (*Azienda agricola Il Pascolo*) servita calda

Cheesecake con yogurt (*panna Società agricola Il Ronco*)
e fragole (*Azienda agricola Il Pascolo*)

€ 20,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





IL CEPPPO

Piazzale Pogliaghi, 2 (Sacro Monte)

Tagliere di salumi e formaggi *dei F.lli Paccani*
con gnocco fritto della casa e marmellata

Risotto al Lime *della società agricola Torrerosa*
mantecato alla formaggella del Luinese
azienda agricola il Vallone

€ 25,00

il menù si potrà degustare dal lunedì al venerdì

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Cavallotti, 8

Vino Nebbiolo DOC di Venegono

accompagnato da

Formaggio di capra del luinese

€ 12,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Antipasto della Paranza
Paccheri con calamari e gamberi e pomodorini al forno
€35,00

Salumi misti con gnocco fritto
Scrigni ripieni di burrata con porri e pomodorini
€35,00

Antipasto della Paranza
Paccheri con calamari e gamberi su salsa di crostacei
Fritto di calamari e gamberi
Patate al forno
€50,00

Salumi misti con gnocco fritto
Scrigni ripieni di burrata con porri e pomodorini
Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grana
Patate al forno
€55,00

*Tutti i menù comprendono acqua, caffè e limoncello
Escluso coperto e altre bevande*

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



COMUNE DI
VARESE

CON LA COLLABORAZIONE DI



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOMVARESE



LA PIEDIGROTTA



Via Romagnosi,29

Pizzette fritte

Sushi apparente

Pizza sharing

€ 30,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Merano, 4

Tartare di ricciola, mango, pere e riduzione al pompelmo

Capasanta scottata, crema di patate e asparagi

Paccheri blu Sky, pesto di pistacchio
e tartare di gamberi rossi di Mazara

Piovra croccante, crema di patate e chorizo, bacon croccante

Namelaka al cioccolato fondente, salsa ai lamponi e cocco

€ 70,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





LA VECCHIA MASNAGO

Piazza Ferrucci, 2

Cocktail o Calice di vino
con degustazione formaggi locali a km 0

€ 20,00

Disponibile solo la sera

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





La Vecchia Varese

Via Ravasi, 37

Carpione di trota dei nostri laghi
con riduzione di Amaro Rubino “Lunatico” BIO

Fritto misto di lago

Coppa di gelato fatto in casa
all’Amor Polenta con panna montata

€ 40,00

*Ricordiamo che La Vecchia Varese resterà chiusa
da lunedì 24 giugno a domenica 7 luglio compresi.*

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Crostini al lardo di Ronzato Monterosa
con rosmarino e miele allo zafferano

Risotto mantecato alla formaggella del luinese
con crudo di porcini

Gelato al latte con miele delle nostre valli e amaretti di Saronno

€ 35,00
Bevande escluse

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Vicolo Canonichetta, 5

“Mordi l’attimo” – *Proposta Aperitivo per due persone*

Fish&Chips d’Acqua Dolce e verdurine in tempura

€ 16,00

Fornitori:

Pescheria Piccinelli (Varese)

Azienda Agricola il Bianchi di Casbeno (Varese)

Abbinamento consigliato

Mojito Lunatico **€ 8,00**

Fornitori:

Amaro Rubino Lunatico Bio (Induno Olona)

“Limbosco Summer Trip” – *Proposta Pranzo e Cena*

Gazbenacho

Il Gazpacho di Casbeno con verdure, Caprino della Martica, Cialda di mais

Fornitori:

Azienda Agricola il Bianchi di Casbeno (Varese)

Azienda Agricola Elleboro (Varese)

Mulino Rigamonti (Cunardo)

Sopra la Panca

Millefoglie di patata, Capra Canta, cipollotto e ravanelli glassati al miele

Fornitori:

Azienda Agricola il Bianchi di Casbeno (Varese)

Azienda Agricola Elleboro (Varese)

Azienda Agricola Ricci Luca (Induno Olona)

Dis’cioles Varese

Dolce Varese, bagna al Tim, zabaione, croccante di nocciole di Sesto Calende

Fornitori:

Pasticceria Cioccolateria Colombo (Barasso),

Distillerie Tim (Cardano al Campo),

Massimo Bertoldo (Sesto Calende)

Costo del menù - € 35,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



COMUNE DI
VARESE

CON LA COLLABORAZIONE DI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOMVARESE



Vellutata di zucchini di Casbeno con crostini di polenta

Tagliolino fatto in casa a porcini

Costine senape e miele varesino

€ 50,00

Produttori

Azienda agricola Martinello di Brenno

Verdure az. COVA di Casbeno Varese

Miele apicoltura Frattini

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





PIROLA

CREATORI DI GUSTO DAL 1963

Via Veratti, 10

20 e 22 Giugno/27 e 29 Giugno

Risotto ai mirtilli Km.0 mantecato con formaggella del Luinese € **13,00**

Tomino alla piastra con speck, miele, datterini e insalata € **10,00**

Affogato all'Apollo 11 con crema di gelato al fior di latte € **6,00**

Dolce Varese servito con crema inglese € **4,00**

4 e 6 Luglio/11 e 13 Luglio

Piatto degustazione con burger di pesce persico fresco dorato al burro e salvia accompagnato da patatine fritte, lattuga e datterini € **20,00**

Tomino alla piastra con speck, miele, datterini e insalata € **10,00**

Affogato all'Apollo 11 con crema di gelato al fior di latte € **6,00**

Dolce Varese servito con crema inglese € **4,00**

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Donizetti, 11

Aperitivo dalle ore 18,30 dal lunedì al sabato

Cocktail Gin Mirtillo Brillo Exclusive e tonica accompagnato da due spiedini di frutta di stagione e formaggi

Costo € 12,00

Il Gin Mirtillo Brillo Exclusive viene prodotto e imbottigliato a mano a Varese e distillato a fuoco diretto.

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Albergo Sacro Monte

★★★★

Via S. Bianchi, 5

*A SCELTA singola portata o
degustazione completa*

Pesce di lago in carpione € 16,00

Risotto agli asparagi di Cantello e formaggella del Luinese € 22,00

Filetto di cinghiale e castagne al miele di acacia € 20,00

Torta ai fiori di Sambuco € 6,00

Menù degustazione € 40,00

*Il menù verrà proposto il mercoledì sera (su prenotazione)
e nel week end (pranzo e cena)*

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Fincarà, 37 (Sacro Monte)

Emulsione di Salmerino con Miele di Angera e polenta soffiata

Risotto Carnaroli mantecato alla formaggella del Luinese
Porcini ed erbe di campo

“Rustin negà” Arrostitino di Vitello

Tipico della regione con patata morbida verdure e salsa al vino bianco

Brutti e Buoni di Gavirate
Con gelato artigianale e Elixir del Sacromonte

by Silvio Battistoni

€ 55,00

Solo su prenotazione via mail - info@albergocolonne.it

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via dell'Assunzione, 7 (*Sacro Monte*)

Tagliatelle** con Polline di Castagno (*apicoltura Frattini Diego*) con fonduta alla Formagella del Luinese e pomodorini confit

Braciolina* di cinghiale marinata al gin Campo dei Fiori con salsa ai Mirtilli e flan di asparagi

Tiramisù all'Amaro Rubino

€ 38,00
bevande escluse

*Prodotto abbattuto secondo le norme vigenti

** Prodotto fatto da noi

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Belmonte, 169

Entrée a fantasia dello chef

Pan brioche, composta di pesche di Monate e paté di vitello montato

Pappardella ripiena di caprino “Fattoria Rancina”
e consistenze di peperoni

Brownie al cioccolato, amarene e semifreddo ai Brutti e Buoni

€ 45,00

bevande escluse

*menù disponibile
da Lunedì a Venerdì*

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI





Via Griffi,1

Spritz con tagliere di salumi e formaggi locali
da € 7,00

Tutti i giovedì della rassegna
degustazione di gin locali

Tutti i venerdì della rassegna
vino locale

Tutti i sabati della rassegna
birra locale

Tutte le domeniche
cocktail della casa con gin e agrumati di Varese
a partire da € 7,00

CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DEL



CON LA COLLABORAZIONE DI

