

Paullo (MI)
CADREGA E SGABEL



Via Manzoni, 15
cadregaesgabel@gmail.com
www.cadregaesgabel.com

02 8396 2828
FB Cadrega e Sgabel

ANTIPASTI

Gnocco fritto
con salumi a Km0
Tortino di Carnaroli
alla bavarese

PRIMI

A scelta:
Carnaroli dorato
al profumo di speck
Carnaroli al radicchio,
zola e noci
Carnaroli giallo
con ossobuco

SECONDI

A scelta:
Ossobuco di vitello

alla milanese
Guanciotto di manzo
brasato, su letto di polenta

CONTORNI

A scelta:
Patate sabbiose
Insalata di verza rossa

DESSERT

Semifreddo del Cadrega

BEVANDE

Calice di vino a mescolta,
acqua, caffè

COSTO 29 €

PRENOTAZIONE SI

Paullo (MI)
CHIARO DI LUNA



Via Manzoni, 108
chiarodiluna.paullo@gmail.com
www.chiarodiluna.eatbu.com

02 9537 9262
392 068 7275
FB Chiaro di Luna

ANTIPASTI

Filetto di sgombrò
in panure
Tortino di zucca
mantovana e amaretti,
con fonduta di
Parmigiano Reggiano
Crostone di pan pizza
con olive taggiasche,
pomodorini e bufala

PRIMI

Carnaroli Gran Riserva
al nero di seppia
(ricetta antica)
Carnaroli con olive
taggiasche e pomodori

pachino, mantecato alla
crescenza
Carnaroli Gran Riserva
alla zucca mantovana e
formaggio di Fossa,
con guanciale croccante
di Amatrice

DESSERT

Torta del Sorriso, con riso
Carnaroli Gran Riserva

BEVANDE

Escluse

COSTO 28 €

PRENOTAZIONE SI

**IL RISO
CHE ABBIAMO NEL DNA**

Il Carnaroli è nato qui

Un capitolo straordinario della cultura gastronomica italiana ha avuto origine qui, nelle risaie che un tempo circondavano Paullo, quando nel 1945 il risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi - dopo lunghi studi - selezionò il riso superfino Carnaroli.

Ottenuto dall'incrocio tra il "Vialone" e il "Lencino", presenta una forma più lunga e affusolata del consueto e, grazie alle sue caratteristiche uniche, è conservato in purezza a Mortara, nel Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi.

È controllato e certificato

Il Distretto Rurale "Riso e Rane" comprende un'area di 23 comuni della Provincia di Milano, dove la coltivazione del riso riveste una rilevanza economica assoluta e incide profondamente sul paesaggio, l'ambiente e la cultura del territorio, rendendolo unico nel suo genere.

Tramite il Marchio "DNA Controllato", cioè mediante l'analisi del DNA, il Distretto garantisce al consumatore che il proprio riso è di esclusiva varietà Carnaroli, unica per prestazioni in cucina e apprezzata in tutto il mondo. Le analisi per la certificazione vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi.

Ed è una festa di sapori

Anche questa nuova edizione di Gustariso intende valorizzare le eccellenze culinarie del nostro territorio, a partire proprio dal riso superfino Carnaroli. Ogni ristorante propone un menu a tema per esaltarne le qualità, in ricette che vanno dalla tradizione alla cucina più contemporanea. Un gustoso mix di sapori e colori, impreziosito dall'utilizzo del riso Carnaroli DNA controllato, anche nella sua espressione più elevata, il Riso da Meditazione Gran Riserva.

CARNAROLI, RISO DA MEDITAZIONE

Il Riso Carnaroli Gran Riserva è un riso di qualità assoluta, perché fatto stagionare - tra la raccolta e la sua lavorazione - per un tempo che va dai 12 ai 18 mesi.

Il lungo riposo conferisce ai chicchi un sapore unico e una maggiore resistenza alla cottura, esaltando ancor di più le caratteristiche che hanno reso il Carnaroli la varietà più apprezzata nella preparazione dei risotti.

Questa eccellenza italiana si è meritata la denominazione di "Riso da Meditazione", a indicare sia il tempo di attesa per l'invecchiamento che il lungo percorso del riso nella storia dell'uomo.



COMUNE DI PAULLO

Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)
Tel. 02 90 62 69 35
cultura@comune.paullo.mi.it



5 WEEKEND

dal 13 novembre al 13 dicembre



L'unica rassegna gastronomica del Riso Carnaroli DNA Controllato.



CITTÀ DI PAULLO
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI

**I MIGLIORI RISTORANTI
PER IL RE DEI RISOTTI**

NOVEMBRE

13/14/15 • 20/21/22 • 27/28/29

DICEMBRE

4/5/6 • 11/12/13

Gustariso
APERITIVO
a Paullo



In collaborazione con



I MIGLIORI RISTORANTI

Settala (MI)
Ristorante Grangia

Comazzo (LO)
Trattoria dei Platani
Trattoria del Sole

Merlino (LO)
Trattoria da Gino e Teresa

Tribiano (MI)
Ristorante Golf Zoate

Mediglia (MI)
The Wild Rabbit

Paullo (MI)
Cadrega e Sgabel
Chiaro di Luna

Zelo Buon Persico (LO)
Boccondivino
El Pescaluna
Le Bon Bec

PER IL RE DEI RISOTTI

FACEBOOK
Gustariso

WEB
www.gustariso.it



SCAN ME

Quintano (CR)
Trattoria Rosary

Madignano (CR)
El Tocatoro

Rivolta d'Adda (CR)
L'Antico Sapore

TUTTI I *Ristoranti* E LE LORO PROPOSTE

Tribiano (MI) RISTORANTE GOLF ZOATE



Via Verdi, 8 - Fr. Zoate
info@ristorantegolfzoate.it
www.ristorantegolfzoate.it

02 9063 2391
FB Ristorante Golf Zoate

ANTIPASTI
Tortino di zucchine, pancetta croccante e salsa allo zafferano

BEVANDE
Un calice di vino, mezzo litro d'acqua e caffè

PIATTO UNICO
Carnaroli alla milanese con ossobuco in gremolada

COSTO 30 €

PRENOTAZIONE SI

DESSERT
Tiramisù al pistacchio

Mediglia (MI) THE WILD RABBIT



Piazza Giovanni XXIII, 5 - Fr. Bustighera
info@wildfoodsrl.it
www.thewildrabbit.it

02 4341 9324 - 339 630 3315
FB The Wild Rabbit

ANTIPASTI
Tortino di zucca con guanciale croccante e scaglie di Raspadùra

BEVANDE
Un calice di vino, mezzo litro d'acqua e caffè

PIATTO UNICO
Carnaroli profumato al limone e rosmarino, sfumato al Pignoletto, con guancetta di vitello brasata al Lambro rosso

COSTO 28 €

PRENOTAZIONE SI

DESSERT
Bonet al cioccolato fondente e marmellata di arance amare

Zelo Buon Persico (LO) LE BON BEC



Via Dante, 74
playersrl2016@gmail.com
www.lebonbec.it

338 209 3279
338 230 4349
FB Le Bon Bec

A cena il venerdì e il sabato, domenica a pranzo

ANTIPASTI
Cotechino in sfoglia di riso Carnaroli con cremosa di patate

BEVANDE Escluse

PIATTO UNICO
Cannolo di riso Carnaroli mascarpone e carciofi

DESSERT
Torta di riso Carnaroli, gelato alla crema antica e coulis di lamponi

PRIMI
Carnaroli Gran Riserva con zucca e porcini
Carnaroli Gran Riserva con luganega lodigiana e cipolla disidratata, mantecato al Granone

COSTO 35 €

PRENOTAZIONE SI

Settala (MI) RISTORANTE GRANGIA



Via Piazzetta, 2
grangia-settala@libero.it
FB Ristorante Grangia Settala

02 9537 5135
331 689 3629

Sabato a cena e domenica a pranzo

ANTIPASTI
Antipasto della casa: salumi, focaccia rustica, nervetti alla milanese, polentina con gorgonzola

DESSERT
Budino di riso Carnaroli Gran Riserva con riduzione al vin brulé

BEVANDE
Acqua e caffè (vino escluso)

COSTO 30 €

PRENOTAZIONE SI

PIATTO UNICO
Carnaroli Gran Riserva alla milanese con ossobuco di vitello

Zelo Buon Persico (LO) BOCCONDIVINO



Via XX Settembre, 28
annalisa_perella@yahoo.it
www.boccondivino.net

338 328 9618
FB Boccondivino

ANTIPASTI
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto e le nostre marmellate

27-28/11
Carnaroli Gran Riserva come un cacciucco

PRIMI
13-14/11
Carnaroli Gran Riserva ai porcini con pane al prezzemolo

4-5/12
Carnaroli Gran Riserva alla milanese con ragù di ossobuco

11-12/12
Carnaroli Gran Riserva alla zucca con salsiccia e porcini

20-21/11
Carnaroli Gran Riserva ai broccoli con croccante al peperoncino, pancetta e limone

BEVANDE Acqua e caffè

COSTO 25 €

PRENOTAZIONE SI

Zelo Buon Persico (LO) EL PESCALÜNA



Via Dante, 33
vitogiuseppemario@hotmail.it
FB El pescaluna

02 9065 8845
393 464 0161
338 705 8959

ANTIPASTI
Fagottino di pecorino e marmellata di cipolle piccanti

SECONDI
Maialino alla brace con cipollotto glassato al forno

DESSERT
Tipica seadas sarda con farina di riso, formaggio e miele

BEVANDE
Una bottiglia di vino della casa (75 cl) ogni 3 persone, acqua

PRIMI
Carnaroli con cubi di spada, ciliegino fresco e pesto di basilico dell'orto

PIATTO UNICO
Ravioli di ricotta in riduzione di pomodorino

COSTO 30 €

PRENOTAZIONE SI

Comazzo (LO) TRATTORIA DEI PLATANI



Via Cavour, 12
lucioedona@gmail.com
www.trattoriadeiplatani.it

02 9061 010
FB Trattoria dei Platani

ANTIPASTI
Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina e salame nostrano

DESSERT
Cotechino caldo
Chisolini salati di riso Carnaroli

erbe, con cioccolato fondente

DESSERT
Torta di riso Carnaroli con mandorle, mele e uvetta accompagnata da una pallina di gelato

PRIMI
Carnaroli al radicchio e zucca, con Raspadùra lodigiana
Carnaroli dorato con crema di salsiccia

BEVANDE
Incluse

COSTO 28 €

PRENOTAZIONE SI

SECONDI
Bocconcini di cinghiale su letto di riso Carnaroli alle

Comazzo (LO) TRATTORIA DEL SOLE



Via Roma, 30
02 9061 055
trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com

FB Trattoria Del Sole

ANTIPASTI
Salame nostrano, coppa di Parma, pancetta arrotolata

DESSERT
Dolce della casa

BEVANDE
Vino, acqua, caffè

COSTO 28 €

PRENOTAZIONE SI

PRIMI
Carnaroli con crema di zucca e Raspadùra Bio Km0

SECONDI
Brasato con polenta

Merlino (LO) TRATTORIA DA GINO E TERESA



Via 4 Novembre, 27
info@daginoeteresa.it
www.daginoeteresa.it

02 9065 8967
336 350 362
FB Trattoria Da Gino e Teresa

ANTIPASTI
Salame nostrano, coppa stagionata, pancetta piacentina, speck delle Alpi, Pomodori secchi, melanzane trifolate, cipolle Boretane

DESSERT
Salame di cioccolato
Tortionata con crema di zabaione
Tiramisù

taleggio e uva
Carnaroli alla zucca, con Raspadùra e pancetta

BEVANDE
Acqua, caffè

COSTO 25 €

PRENOTAZIONE SI

PRIMI
Carnaroli "Milano", con cipolle dorate e cotechino
Carnaroli con radicchio,

Rivolta d'Adda (CR) L'ANTICO SAPORE



Viale Ponte Vecchio, 21
info@anticosapore.com
www.anticosapore.com

0363 78 024
347 8577 343
FB Ristorante L'Antico Sapore

A cena il venerdì, il sabato e la domenica

ANTIPASTI
Arancino di Carnaroli Gran Riserva allo zafferano, su letto di ragù al Valcalepio

di polenta cotta su pietra

DESSERT
Tiramisù... scomposto

BEVANDE
Escluse

COSTO 35 €

PRENOTAZIONE SI

PRIMI
Carnaroli Gran Riserva con funghi e misto del sottobosco, sfumato al Franciacorta

SECONDI
Guancia di manzo alla liquorizia con cupola

Quintano (CR) TRATTORIA ROSARY



Via 4 Novembre, 14
trattoriarosary@gmail.com
www.trattoriarosary.it

0373 71 164
FB Trattoria Rosary

ANTIPASTI
Salame
Salva cremasco con peperone lombardo (tiga)

DESSERT
Dolce della casa

BEVANDE
Acqua

COSTO 25 €

PRENOTAZIONE SI

PRIMI
Carnaroli con zucca, amaretti e Raspadùra
Carnaroli con broccoletti e Formaggella di Quintano
Carnaroli al Grana Padano, con quaglia arrosto

Madignano (CR) EL TOCORORO



S.S. Pallese, 32
eltocororo@alice.it
www.ristoranteeltocororo.it

0373 65 129
FB El tocororo ristorante

La domenica a pranzo

ANTIPASTI
Salumi misti: culaccia, pancetta, coppa e salame

DESSERT
Dolcetti di riso Carnaroli alle amarene, con crema pasticceria

PIATTO UNICO
Tortino di Carnaroli alla zucca mantovana, con fonduta e Raspadùra

BEVANDE
Acqua, caffè (vino escluso)

COSTO 33 €

PRENOTAZIONE SI

PRIMI
Paella Valenciana rivisitata (con Carnaroli) di carne e pesce

SECONDI
Selezione di formaggi, con marmellata e miele