



Città di Paullo  
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI

**3 WEEKEND**  
dal 26 novembre al 12 dicembre

**2021**  
*Justariso*

L'unica rassegna gastronomica  
del Riso Carnaroli DNA Controllato.

---

## I MENU

---

I MIGLIORI RISTORANTI  
PER IL RE DEI RISOTTI

**NOVEMBRE**  
26/27/28

**DICEMBRE**  
3/4/5 • 10/11/12

## 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

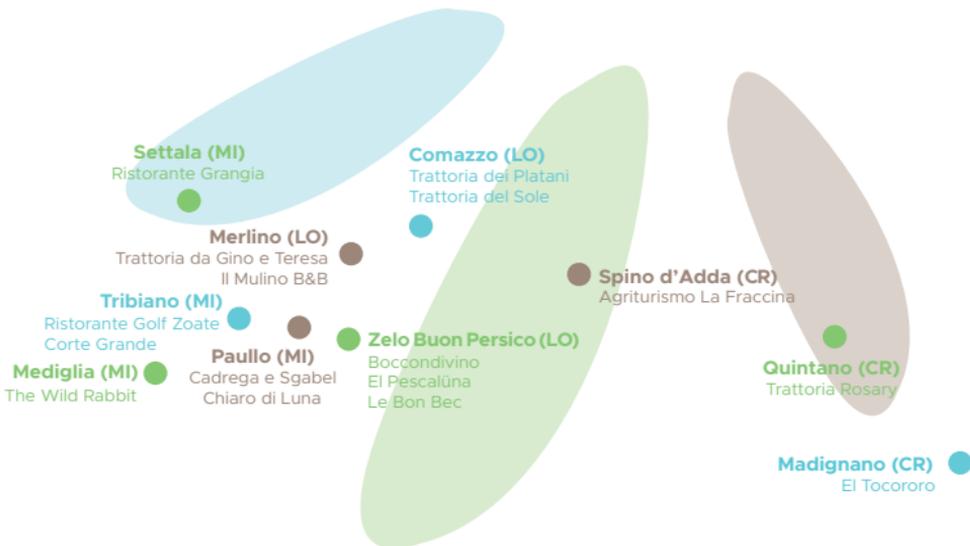
Il Riso Carnaroli Gran Riserva è un riso di qualità assoluta, perché fatto stagionare – tra la raccolta e la sua lavorazione – per un tempo che va dai 12 ai 18 mesi.

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.

---

## LA STRADA DEL GUSTO





Paullo (MI)

**CADREGA E SGABEL**

Via Manzoni, 15 - 377 021 4727

cadregaesgabel@gmail.com - www.cadregaesgabel.com

FB Cadrega e Sgabel



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Guazzetto di calamari** accompagnato da timballo di riso **Carnaroli** al nero di seppia e vellutata di pomodoro

**Degustazione di latticini** accompagnata da **sformatino di riso Carnaroli** giallo, con vellutata di radicchio

### PRIMI

**Paccheri** scamorza e radicchio

**Vellutata di riso Carnaroli** con cipolle e salsiccia

### SECONDI

**Petto d'anatra** all'arancia con caponata di verdure

**Guanciotto di vitello** brasato con chips di patate al basilico

### DESSERT

**Panna cotta** ai frutti di bosco

**Cannolo siciliano** scomposto

### BEVANDE

Calice di vino (rosso o bianco), acqua, caffè

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Paullo (MI)

**CHIARO DI LUNA**

Via Manzoni, 108 - 02 9537 9262 - 392 068 7275

chiarodiluna.paullo@gmail.com

FB Chiaro di luna



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Salmone marinato** all'erba cipollina

**Focaccia di alga spirulina**, con olive taggiasche  
e pomodorini secchi

**Tortino di zucca** mantovana e amaretti

### PRIMI

**Carnaroli Gran Riserva** al nero di seppia (ricetta antica)

**Carnaroli** con ortiche, pomodorini secchi e tarallo di grano  
arso sbriciolato

**Carnaroli Gran Riserva** alla zucca mantovana e formaggio  
di Fossa, con guancialetto croccante

### DESSERT

**Torta del Sorriso**, con riso **Carnaroli Gran Riserva**

### BEVANDE

Escluse

**COSTO: 28 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Tribiano (MI)

## RISTORANTE GOLF ZOATE

Via Verdi, 8 - Fr. Zoate - 02 9063 2391

info@ristorantegolfzoate.it - www.ristorantegolfzoate.it

FB Ristorante Golf Zoate



# IL NOSTRO MENU

*Dal 26 novembre al 5 dicembre*

---

### ANTIPASTI

**Antipasto** della casa

**Frittura di verdure** in pastella

**Salumi** caserecci

**Gamberi** alla catalana

**Parmigiana** di melanzane

### PIATTO UNICO

**Carnaroli** alla milanese con ossobuco in gremolata

### DESSERT

**Tarte Tatin di mele** tiepida, con gelato

### BEVANDE

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

**COSTO: 32 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Tribiano (MI)

**CORTE GRANDE**

Via Umberto I, 2/4 - 02 9064080

info@cortegrande.com - www.cortegrande.com

FB Corte Grande



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Salumi misti** con gnocco fritto

### PIATTO UNICO

**Carnaroli Gran Riserva** alla milanese con ossobuco di vitello

### DESSERT

**Dolci** al carrello

### BEVANDE

Vino, acqua, caffè

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Mediglia (MI) - Fr. Bustighera

**THE WILD RABBIT**

Piazza Giovanni XXIII, 5 - 02 4341 9324 - 334 9846 415

info@thewildrabbit.it - www.thewildrabbit.it

FB The Wild Rabbit



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Uovo cotto** a bassa temperatura con crema di Pannerone e chiodini

### PIATTO UNICO

**Carnaroli profumato al limone**

e rosmarino, sfumato al Pignoletto,  
con guancetta di vitello brasata al Lambro rosso

### DESSERT

**Bonet al cioccolato** fondente  
e marmellata di arance amare

### BEVANDE

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

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Settala (MI)

**RISTORANTE GRANGIA**

Via Piazzetta, 2 - 02 9537 5135 - 331 689 3629

grangia-settala@libero.it

FB Ristorante Grangia Settala



## IL NOSTRO MENU

*A cena il venerdì e sabato, domenica a pranzo*

---

### ANTIPASTI

Polentina di riso **Carnaroli Gran Riserva**, Gorgonzola e noci

### PIATTO UNICO

**Carnaroli Gran Riserva** con rane in guazzetto

### DESSERT

Sfogliatine di riso **Carnaroli Gran Riserva** dolce  
e marmellata di arance

### BEVANDE

Escluse

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Zelo Buon Persico (LO)

**LE BON BEC**

Via Dante, 74 - 338 2093 279

playersrl2016@gmail.com - [www.lebonbec.it](http://www.lebonbec.it)

FB Le Bon Bec



## IL NOSTRO MENU

*A cena il venerdì e sabato, domenica a pranzo*

---

### ANTIPASTI

Sfoglia di riso **Carnaroli** croccante, ripiena di zucca di Quistello e Salva cremasco

### PRIMI

**Carnaroli Gran Riserva** con **luganega** e Raspadùra lodigiana  
**Carnaroli Gran Riserva** zucca e funghi

### SECONDI

Involtino di **Fassona** piemontese con cuore di carciofi e riso **Carnaroli** cotto a vapore

### DESSERT

Castagnaccio e **Carnaroli**

### BEVANDE

Escluse

**COSTO: 35 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Zelo Buon Persico (LO)

**EL PESCALÜNA**

Via Dante, 33 - 02 9065 8845 - 393 464 0161 - 338 705 8959

vitogiuseppemario@hotmail.it

FB El pescaluna



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Mini tartare** di avocado e pomodorini, con olive taggiasche  
**Raviolo di finferli** alla griglia e cialda di riso **Carnaroli** allo zafferano

**Il nostro gnocco fritto** alle alici del Cantabrico,  
con pancetta tesa

**Tortino di polenta**, Gorgonzola e disco di Parmigiano

### PRIMI

**Carnaroli Gran Riserva** mantecato alla barbabietola e fon-  
duta di Taleggio

**Carnaroli Gran Riserva** al fiore di zuccina croccante e  
non, con bottarga di tonno

### SECONDI

**Cotoletta di filetto** di Fassona, in panatura di riso **Carnaroli**  
soffiato e salsa del Pescaluna

### DESSERT

**Crumble di frolla di riso** **Carnaroli** e mele glassate, con  
panna fresca

### BEVANDE

Una bottiglia di vino ogni 3 persone, acqua, caffè

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---

Boccondivino



Zelo Buon Persico (LO)

**BOCCONDIVINO**

Via XX Settembre, 28 - 338 328 9618

annalisa\_perella@yahoo.it - www.boccondivino.net

FB Boccondivino



## IL NOSTRO MENU

*A cena il venerdì e sabato, domenica a pranzo*

---

### ANTIPASTI

**Misto di salami** cacciatori nostrani

**Cotechino** con purè

### PRIMI

**Carnaroli Gran Riserva** in Casoeûla

### SECONDI

**Guancia di vitello** ai porcini

### DESSERT

**Dolce della casa**

### BEVANDE

Acqua

**COSTO: 25 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Trattoria dei platani



Comazzo (LO)

**TRATTORIA DEI PLATANI**

Via Cavour, 12 - 02 9061 010 - 347 944 9944

lucioedona@gmail.com

www.trattoriadeiplatani.it

FB Trattoria dei Platani



## IL NOSTRO MENU

*Dal 27 novembre al 12 dicembre*

---

### ANTIPASTI

**Prosciutto crudo** di Parma, coppa Piacentina e salame nostrano, **Cotechino** caldo, **Chisolini salati** di riso **Carnaroli**

### PRIMI

**Carnaroli al radicchio** e zucca, con Raspadüra Iodigiana  
**Carnaroli dorato** con crema di salsiccia

### SECONDI

**Bocconcini di cinghiale** su letto di riso **Carnaroli** alle erbe, con cioccolato fondente

### DESSERT

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

### BEVANDE

Incluse

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Comazzo (LO)

**TRATTORIA DEL SOLE**

Via Roma, 30 - 02 906 1055

trattoria.del.sole.comazzo@gmail.com

FB Trattoria Del Sole



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Salame nostrano**, crudo e coppa di Parma,  
pancetta arrotolata

**Crostone** con Stracchino fiorito, **Cotechino**

**Verdure** in agrodolce e sott'olio

### PIATTO UNICO

**Carnaroli alla milanese** con ossobuco

### DESSERT

**Torta Bertolina** fatta in casa con l'uva della nostra pergola

### BEVANDE

Vino della casa, acqua

**COSTO: 28 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---

**IL Mulino**



Merlino (LO)

**IL MULINO B&B**

Cascina Molino Torchio, 3 - 02 9066 9403 - 334 239 2422

[info@ilmulinobedandbreakfast.it](mailto:info@ilmulinobedandbreakfast.it)

[www.ilmulinobedandbreakfast.it](http://www.ilmulinobedandbreakfast.it)

FB Il Mulino Bed and Breakfast



## **IL NOSTRO MENU**

### **ANTIPASTI**

**Antipasto** della casa

### **PRIMI**

**Carnaroli Gran Riserva alla milanese**, con ossobuco

### **SECONDI**

**Torta salata** a base di riso **Carnaroli Gran Riserva**

### **DESSERT**

**Torta** della casa

### **BEVANDE**

Mezzo litro di vino, acqua, caffè

**COSTO: 35 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Merlino (LO)

## TRATTORIA DA GINO E TERESA

Piazza S. Francesca Cabrini, 1 - 02 9065 8967 - 336 350 362

info@daginoeteresa.it - www.daginoeteresa.it

FB Trattoria Da Gino e Teresa



# IL NOSTRO MENU

## ANTIPASTI

**Salame nostrano**, coppa stagionata, pancetta piacentina, speck delle Alpi, **Pomodori** secchi, melanzane trifolate, giardiniera, **Cotechino** con purè, **Bocconcini** di polenta con lardo

## PRIMI

**Carnaroli** con **Pannerone** e riduzione di uva fragola  
**Carnaroli** con **funghi chiodini**, Raspadùra e zafferano  
**Carnaroli** alla **zucca**, con sfilacci di faraona al Marsala

## DESSERT

**Salame** di cioccolato  
**Mele caramellate** con gelato  
Tiramisù

## BEVANDE

Acqua, caffè (vino escluso)

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Spino d'Adda (CR)

**AGRITURISMO LA FRACCINA**

Contrada Fraccina - 0373 965 166

info@fraccina.it - www.fraccina.it

FB Agriturismo Fraccina



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

**Salame** di cascina, lonzino stagionato, verdure grigliate

**Fettina** di polenta e Gorgonzola, crostino con Caprino ed erba cipollina

**Frittatina** lodigiana, Raspadüra

### PRIMI

**Carnaroli** con pere e Taleggio

**Tagliatelle** fatte in casa con ragù di cinghiale

### SECONDI

**Arrosto** di capocollo a cottura lenta e patate al forno

### BEVANDE

Acqua, caffè

**COSTO: 25 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---

Rosary



Quintano (CR)

**TRATTORIA ROSARY**

Via 4 Novembre, 14 - 0373 71 164

trattoriarosary@gmail.com

FB Trattoria Rosary



## IL NOSTRO MENU

### ANTIPASTI

Salame

Salva cremasco con peperoni lombardi

Giardiniera della casa

### PRIMI

**Carnaroli** con zucca, amaretti al cacao e Raspadüra

**Carnaroli** al vino rosso con radicchio e Formaggella di Quintano

**Carnaroli** al Grana Padano, con quaglia arrosto

### DESSERT

Dolce della casa

### BEVANDE

Escluse

**COSTO: 30 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

---



Madignano (CR)

**EL TOCORORO**

S.S. Paullese, 32 - 0373 65 129

eltocororo@alice.it - [www.ristoranteeltocororo.it](http://www.ristoranteeltocororo.it)

FB El tocororo ristorante



## IL NOSTRO MENU

*La domenica a pranzo*

---

### ANTIPASTI

**Prosciutto di Culaccia** con Raspadùra

**Tortino di riso Carnaroli** con zucca mantovana e crema di formaggio Salva cremasco

### PRIMI

**Carnaroli** con crema di Gorgonzola dolce e noci pecan

**Carnaroli** con funghi porcini e prataioli,

al profumo di tartufo

### DESSERT

**Crostata di riso Carnaroli** dolce con ricotta e crema pasticciera

### BEVANDE

Acqua, caffè (vino escluso)

**COSTO: 35 € - È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE**

(minimo per 2 persone)

---

In collaborazione  
con



DISTRETTO RURALE  
**Riso e Rane**



**COMUNE DI PAULLO**

Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)

Tel. 02 90 62 691

[roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it](mailto:roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it)



**WEB**

[www.gustariso.it](http://www.gustariso.it)



**FACEBOOK**

Gustariso



**INSTAGRAM**

[gustariso\\_carnaroli](https://www.instagram.com/gustariso_carnaroli)