



Città di Paullo
CITTÀ DEL RISO CARNAROLI



Foto di Sergio Puschiasis

4 SETTIMANE
dal 12 febbraio al 10 marzo

2024 Gustariso

*IL SAPORE AUTENTICO
DEL RISO CARNAROLI*



I MENU

La prima rassegna gastronomica
dedicata al RE dei risotti

CARNAROLI, IL RISO NATO A PAULLO (MI)

Un'eccellenza lombarda

Un capitolo straordinario della cultura gastronomica italiana ha avuto origine nel Sud Milano - nelle risaie che un tempo circondavano la **Città di Paolo** – quando, nel 1945, il risicoltore e agronomo Angelo De Vecchi, incrociando il Vialone con il Lencino, selezionò una nuova varietà di riso: il superfino Carnaroli.

Il chicco perfetto

Alla ricerca del chicco perfetto per la preparazione del risotto, il Sig. De Vecchi condusse lunghi studi all'interno della **Cascina Casello** e, per ringraziare il suo più fidato collaboratore (il **campè** o camparo delle acque) per il lavoro svolto, decise di dare il suo nome alla nuova varietà: Carnaroli.

Una lunga storia di successi

Successivamente, nei primi anni '80, la Famiglia De Vecchi decise di cedere a **Ente Nazionale Risi** la proprietà della semente, per proseguire la selezione conservatrice della varietà.

Da allora, il Carnaroli è conservato in purezza nel **Centro Ricerche di Mortara (PV)** e con il tempo è diventato il riso preferito dai migliori chef per la preparazione del risotto.



100% CARNAROLI:
SOLO RISO DA SEMENTE CERTIFICATA

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 o dei piatti alla carta per esaltarne le qualità, in ricette che vanno dalla tradizione alla cucina più contemporanea.

No alle imitazioni

I ristoranti che aderiscono a *Gustariso* cucinano esclusivamente Carnaroli puro, coltivato a partire da semente certificata. In commercio, infatti, esistono diverse varietà simili che possono essere vendute sotto la stessa denominazione (Karnak, Carnise, Caravaggio...), più economiche sia da coltivare che da acquistare, ma che con il *Re dei risotti* hanno poco a che vedere.

Carnaroli DNA controllato e Carnaroli Classico

Per essere certi di portare in tavola il vero riso Carnaroli bisogna verificare che abbia il marchio **DNA controllato** (ottenuto facendo analizzare il DNA della semente da laboratori specializzati come il *Parco Tecnologico Padano di Lodi*) o la certificazione di **riso Classico** (rilasciata da *Ente Nazionale Risi* ai produttori che aderiscono al sistema di tracciabilità varietale del riso).

LA STRADA DEL GUSTO





Milano

GLI ORTI DEL BELVEDERE

Via Orti, 10 - 02 4978 1425

www.gliortidelbelvedere.it

FB Gli Orti del Belvedere - [Instagram](#) @gliortidelbelvedere

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Sfera di **riso Carnaroli** allo zafferano ripiena di mazzancolla mediterranea, su bisque di crostacei e gel al prezzemolo

PRIMI

Carnaroli mantecato al topinambur, capesante atlantiche ed emulsione del loro corallo

SECONDI

Trancio di ricciola tostata alle erbe, zucca delica agli aromi, riduzione al Porto e cialda croccante di **riso Carnaroli**

DESSERT

Blancomisù

BEVANDE

Escluse

COSTO: 60 €

QUANDO

lunedì e sabato a cena, da martedì a venerdì a pranzo e a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Melegnano (MI)

OSTERIA DEL PORTONE

Via Conciliazione, 27 - 02 9835 366 - www.osteriadelportone.com

[FB](#) Osteria del Portone & Il Garden - Melegnano

[Instagram](#) @osteriadelportone

IL NOSTRO MENU (Carnaroli Classico)

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Riso Carnaroli “al salto” mantecato al gorgonzola, coulis ai frutti rossi, zabaione salato e noci pecan tostate (14 €)

PRIMI

Carnaroli affumicato alle erbe, crema di cipollotto, vongole e katsuobushi (18 €)

PIATTO UNICO*

Carnaroli alla milanese con ossobuco di vitello (27 €)

QUANDO

da lunedì a venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

* Disponibile anche da lunedì
a venerdì a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Pantigliate (MI)

TENUTA ROVERBELLA

Cascina Roverbella - 348 8814 097

www.tenutaroverbella.it

FB Agriturismo tenuta Roverbella - [Instagram](#) @tenuta_roverbella

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e verdure di stagione pastellate al **riso Carnaroli**

PRIMI

Due risotti a scelta fra:

- **Carnaroli** agrumato
- **Carnaroli** con piselli, pecorino e menta
- **Carnaroli** cacio, pepe e limone
- **Carnaroli** ai peperoni dolci e piccanti dell'orto

DESSERT

Cheesecake su crostata croccante al **riso Carnaroli**

BEVANDE

Acqua, vino e caffè

COSTO: 35 €

QUANDO

giovedì a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Paullo (MI)

CADREGA E SGABEL

Via A. Manzoni, 15 - 377 021 4727

www.cadregaesgabel.com

FB Cadrega e Sgabel - [Instagram](#) @cadregaesgabel

IL NOSTRO MENU

Carnaroli invecchiato DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Gnocco fritto con prosciutto di Parma, accompagnato da tortino di patate e provola con cipolla ripiena di **riso Carnaroli invecchiato** e salsiccia in gelatina

PRIMI

Carnaroli invecchiato con castelmagno e nocciole tostate

SECONDI

Guancetto di vitello brasato con polenta tartufata

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Calice di vino rosso o bianco (Gutturnio Classico Superiore o Chardonnay), acqua e caffè

COSTO: 38 € (eventuali variazioni calcolate a parte)

QUANDO: sabato e domenica a pranzo e a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Gnocco fritto con prosciutto di Parma, accompagnato da tortino di patate e provola con cipolla ripiena di **riso Carnaroli invecchiato** e salsiccia in gelatina (15 €)

PRIMI

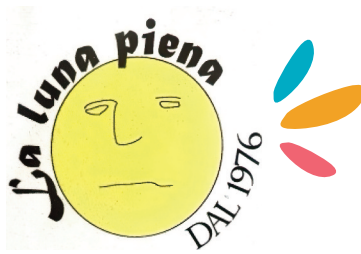
Carnaroli invecchiato con castelmagno e nocciole tostate (14 €)

QUANDO: sabato e domenica a pranzo e a cena

MENU BAMBINI (15 €)

Primo o secondo + acqua o bibita

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Paullo (MI)

OSTERIA LA LUNA PIENA

Via A. Manzoni, 111 - 347 0061 206

www.osteriadellalunapiena.wordpress.com

FB Osteria La Luna Piena - [Instagram](#) @osterialalunapiena

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Focaccina di **riso Carnaroli** con brie, composta di ciliegie, prugne, vino, vincotto di fichi e misticanza d'insalata con semi di papavero

PRIMI

Carnaroli con latte di capra, grana, burro e petali di rose edibili

SECONDI

Filetto di suino (escalope) al vino rosso, con mela, misticanza d'insalata e fiori misti edibili

DESSERT

Copete (ostia ripiena di composta di mandorle caramellate, infuse nel liquore)

BEVANDE Incluse

COSTO: 40 €

QUANDO: da martedì a venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Focaccina di **riso Carnaroli** con brie, composta di ciliegie, prugne, vino, vincotto di fichi e misticanza d'insalata con semi di papavero (16 €)

PRIMI

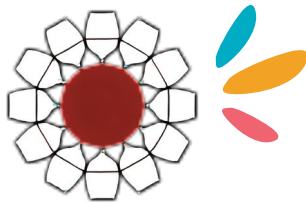
Carnaroli con latte di capra, grana, burro e petali di rose edibili (14 €)

QUANDO: da martedì a venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

MENU BAMBINI (20 €)

Pasta al pomodoro e grana | Cotoletta di pollo con patate | Acqua o bibita (*è possibile ordinare le singole portate anche alla carta*).

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



San Donato Milanese (MI)

VINERIA DEL VIN BON

Via Angelo Moro, 59 - 02 8726 0353 - 348 7674 660 (SMS)

www.cantinedilombardia.com

FB Vineria del vin bòn [Instagram](#) @vinerielvinbon

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Un piatto a scelta tra:

- Tortino di **riso Carnaroli** al taleggio DOP
- Frittelle di **riso Carnaroli** alla zucca e mostarda

PRIMI

Ogni weekend due risotti a scelta tra:

- **Carnaroli** al cavolo rosso e gorgonzola dolce DOP
- **Carnaroli** al radicchio tardivo, taleggio DOP e salsiccia di Bra
- **Carnaroli** al gorgonzola dolce DOP con pere abate caramellate con zucchero di canna e vino passito mantovano

DESSERT

Torta di **riso Carnaroli** emiliana con spruzzata di Sassolino

BEVANDE

Un calice a scelta tra la nostra selezione di vini sfusi lombardi (250 cl)

COSTO: 30 € **QUANDO**
venerdì e sabato a cena

MENU BAMBINI (16 €)

Carnaroli allo zafferano e pasta di salsame cremonese | Hamburger di macelleria con patatine | Mini panna cotta al Kinder | Bibita piccola

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Tagliere XL: **selezione di salumi e formaggi** del territorio abbinati a verdure e frittelle di **riso Carnaroli** (16 €)

PRIMI

Ogni settimana, due fra i seguenti risotti:

- **Carnaroli** ai pistilli di zafferano e ossobuco di vitello (24 €)
- **Carnaroli** alla zucca mantovana e gorgonzola dolce (13 €)
- **Carnaroli** al gorgonzola dolce DOP con pere abate caramellate con zucchero di canna e vino passito mantovano (12 €)
- **Carnaroli** alla salsiccia di Bra e Nebbiolo (14 €)
- **Carnaroli** cacio, pepe e lime (13 €)
- **Carnaroli** all'Ol Sciur, formaggio di capra erborinato con petali di rosa (14 €)

DESSERT

A rotazione:

- Torta di **riso Carnaroli** emiliana, con spruzzata di Sassolino (7 €)
- Risolatte alla cannella (5 €)
- Pastiera di **riso Carnaroli** (7 €)

QUANDO

da martedì a giovedì a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Tribiano - Fr. Zoate (MI)

RISTORANTE GOLF ZOATE

Via Verdi, 8 - 02 9063 2391

www.ristorantegolfzoate.it

FB Ristorante Golf Zoate - [Instagram](#) @ristorantegolfzoate

IL NOSTRO MENU *Carnaroli DNA controllato*

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Vesuvio di parmigiana con scaglie di raspadura

PRIMI

Carnaroli alla milanese con ossobuco

DESSERT

Sufflè al cioccolato con cuore caldo

BEVANDE

Un calice di vino, acqua, caffè

COSTO: 33 €

QUANDO

da martedì a domenica a cena

MENU BAMBINI (22 €)

Carnaroli alla milanese | Cotoletta con patatine fritte | Gelato | Bibita

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Trattoria Moderna

Trucazzano - Fr. Corneliano Bertario (MI)

FIORE DI ZUCCA TRATTORIA MODERNA

Via Lago Gerundo, 27 - 02 9583 026

www.fioredizucca.net

FB Fiore di Zucca - trattoria moderna - [Instagram](#) @fioredizucca_trattoria

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

- Polenta bianca di **riso Carnaroli** con cotechino nostrano (10 €)
- Polenta bianca di **riso Carnaroli** con funghi trifolati (10 €)
- Frittelle di **riso Carnaroli** con julienne di zucchine e fonduta di pecorino affumicato (10 €)

PRIMI

Carnaroli con fiori di zucca e noci, mantecato con Blu di bufala (13 €)

SECONDI

Savarin giallo di **riso Carnaroli** con ragù di ossobuco di vitello e raspadura lodigiana (18 €)

DESSERT

Sbrisolona di **riso Carnaroli** soffiato e gelato fior di riso (6 €)

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Lodi

AL SAZIO WASKEN

P.le degli Sport - 335 6012 847

www.alsazio.com

FB Al Sazio Wasken Ristorante con pizza

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Entrée: **raspadüra lodigiana** con noci
Crocchetta lodigiana di **riso**
Carnaroli con fondente di taleggio

PRIMI

- **Carnaroli** con **zafferano lodigiano**,
salsiccia lodigiana e **raspadüra**
- **Carnaroli** al forno con **ragù bianco**
di cinghiale e funghi porcini

DESSERT

Dolce di San Bassiano con crema di
mascarpone lodigiano

BEVANDE

Escluse

COSTO: 31 €

QUANDO

da lunedì a domenica a pranzo
e a cena

GUSTARISO ALLA CARTA

PRIMI

- **Carnaroli** con **zafferano lodigiano**,
salsiccia lodigiana e **raspadüra**
(16 €)
- **Carnaroli** al forno con **ragù bianco**
di cinghiale e funghi porcini (16 €)

QUANDO

da lunedì a domenica a pranzo
e a cena

È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE



Lodi

RISTORANTE GAFFURIO

Via Gaffurio, 11 - 0371 426 967

www.ristorantegaffurio.com

FB Ristorante Gaffurio

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Raspadūra
- Sformatino di zucca con fonduta di grana e cialda di **riso Carnaroli**

PRIMI

Carnaroli al **cavolo viola**, con cavolo nero croccante e fonduta di taleggio

SECONDI

Cappello del prete al vino rosso con polenta

DESSERT

Strachin gelad

BEVANDE

Escluse

COSTO: 35 €

QUANDO

da lunedì a mercoledì a pranzo, da giovedì a domenica a pranzo e a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Lodi

RISTORANTE ISOLA CAPRERA

Via Isola Caprera, 24 - 0371 421 316

www.isolacaprera.com

FB Ristorante Isola Caprera - [Instagram](#) @ristoranteisolacaprera

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Piccolo tortino di **riso Carnaroli** con vellutata di formaggi d'Alpeggio al profumo di zafferano e bacon tostato (11 €)

PRIMI

- **Carnaroli con taleggio di capra** e radicchio di Treviso tostato alla Bonarda (14 €)
- **Carnaroli** con porcini e mirtilli (14 €)

DESSERT

Crostata con crema di **riso Carnaroli** (7 €)

QUANDO

lunedì-martedì e giovedì-venerdì a cena, sabato e domenica a pranzo e a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Trattoria dei platani



Comazzo (LO)

TRATTORIA DEI PLATANI

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

www.trattoriadeiplatani.it

FB Trattoria dei Platani

IL NOSTRO MENU

Carnaroli DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, salame nostrano
- Cotechino caldo
- Chisölìni di **riso Carnaroli**

PRIMI

- **Carnaroli** con castagne al miele e taleggio
- **Carnaroli** con zucca, salsiccia e porcini

SECONDI

Bocconcini di cinghiale con polenta bianca di **riso Carnaroli**

DESSERT

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

BEVANDE

Incluse

COSTO: 30 €

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena, domenica a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Osteria del Gallo Ardito

Galgagnano (LO)

OSTERIA DEL GALLO ARDITO

Via Monzasca, 1 - 338 3289 618

www.osteriadelgalloardito.it

FB Osteria del Gallo Ardito - [Instagram](#) @galloardito

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico e Carnaroli invecchiato DNA controllato)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Cartoccio con pepite di **riso**
Carnaroli scamorza e radicchio

PRIMI

- **Carnaroli** con pasta di salame, ragù di funghi porcini e chips di polenta
- **Carnaroli** con spinaci e fonduta di taleggio

DESSERT

A scelta tra quelli presenti in carta

BEVANDE

acqua

COSTO: 33 €

QUANDO: mercoledì a cena,
da giovedì a sabato a pranzo
e a cena, domenica a pranzo

GUSTARISO ALLA CARTA

ANTIPASTI

Cartoccio con pepite di **riso**
Carnaroli scamorza e radicchio (6 €)

PRIMI

- **Carnaroli** con pasta di salame, ragù di funghi porcini e chips di polenta (15 €)
- **Carnaroli** con spinacii e fonduta di taleggio (15 €)

QUANDO: mercoledì a cena,
da giovedì a sabato a pranzo
e a cena, domenica a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Merlino (LO)

IL MULINO B&B

Cascina Mulino Torchio, 3 - 334 239 2422

www.ilmulinobedandbreakfast.it

FB Il Mulino Bed and Breakfast

Instagram @il.mulino

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

Rosa di melone con robiola e culatello di Zibello

PRIMI

Carnaroli alla mela e menta

SECONDI

Filetto di vitello con patate al forno

DESSERT

Torte della casa

BEVANDE

Acqua, vino della casa, caffè

COSTO: 38 €

QUANDO

venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Merlino (LO)

TRATTORIA DA GINO E TERESA

P.zza S. Francesca Cabrini, 1 - 336 350 362

www.daginoeteresa.it

FB Trattoria Da Gino e Teresa

IL NOSTRO MENU

Carnaroli invecchiato DNA controllato

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- **Salame nostrano**, coppa stagionata, pancetta piacentina, speck delle Alpi
- **Pomodori secchi sott'olio**, melanzane trifolate, giardiniera
- **Mini tommini con marmellata** di radicchio e cipolle
- **Bocconcini di polenta** con lardo

PRIMI

- **Carnaroli invecchiato** con barbabietola, granella di pistacchio e robiola
- **Carnaroli invecchiato** verza e pasta di salame
- **Carnaroli invecchiato** allo zafferano con funghi e raspadura

DESSERT

Tris di dolci

BEVANDE

Escluse

COSTO: 30 €

QUANDO

venerdì a cena, sabato a pranzo e a cena

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



Zelo Buon Persico (LO)

LE BON BEC

Via Dante, 74 - 338 2093 279

www.lebonbec.it

FB Le Bon Bec - [Instagram @lebonbeczelo](https://www.instagram.com/lebonbeczelo)

IL NOSTRO MENU

(Carnaroli Classico)

MENU GUSTARISO

ANTIPASTI

- Selezione di **salumi con gnocco** fritto
- **Bocconcini di salva cremasco** in sfoglia di **riso Carnaroli** con marmellata di cipolle rosse
- **Riccioli di raspadura** Iodigiana
- **Arancini di riso Carnaroli** ripieni di cotechino

PRIMI

Carnaroli con **guancetta di maialino** iberico cotto a bassa temperatura

SECONDI

Selezione di **formaggi tipici locali** con miele e marmellata

DESSERT

Il cioccolato nel piatto

BEVANDE

Una bottiglia di vino ogni 4 persone, acqua

COSTO: 40 €

QUANDO

domenica a pranzo

**È RICHIESTA
LA PRENOTAZIONE**



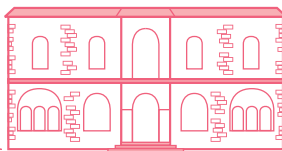
WEB
www.gustariso.it



FACEBOOK
Gustariso



INSTAGRAM
[gustariso_carnaroli](https://www.instagram.com/gustariso_carnaroli)



COMUNE DI PAULLO

Via Mazzini, 28 - Paullo (MI)

Tel. 02 90 62 69 71

roberto.marraccini@comune.paullo.mi.it