



Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti

“Siamo quello che mangiamo”...e si vede!

Abbiamo selezionato un gruppo di ristoratori di diversa tipologia e fascia di prezzo che, per tutta la durata del festival, offriranno una serie di menù a prezzo convenzionato, dove sarà indicata con chiarezza l'origine degli alimenti e le aziende produttrici.

Per i particolari e la programmazione delle serate, chiamare direttamente i ristoranti ai numeri indicati

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Manzani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



CAFFÈ CORRETTO Via Podgora 114, Sesto San Giovanni (MI)

Per informazioni: ☎ 02.22479735 ✉ c.corretto@gmail.com

Durata: week-end del festival

Costo: 19,00 €

Note: Vini costo escluso dal Menù Degustazione –menu non disponibile sabato 16

settembre

MENU

Assaggi di salumi di Cinta Senese
Assaggi di formaggi della val di Scalve, cacio toscano e grana “terremotato”
Panzanella con verdure di stagione
Pici al ragù di cinghiale oppure farro biologico con verdure e legumi
Pizza di carne ai sapori dell'orto
Bavarese di cioccolato equo e solidale.

PRODUTTORI:

Panificio Toppi - Sorano Grosseto
Pastificio "Pasta fresca di Dini M. e C. - Pitigliano (Gr)
Latteria Sociale Val di Scalve - Vilminore (Bg)
Azienda Agricola Cascina Cortenuova - Trucazzano (Mi)
A zienda Agricola Mario Lapi - Pitigliano (Grosseto)
Azienda Agricola Corbari - Cernusco sul Naviglio(MI)
Caseificio Sociale – Manciano (Gr)
Piccolo caseificio I Renaioli –Castellazzara (RE)
Agriturismo Sant'Egle – Sorano (GR)

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti

ENOMISUONI
CORTE
MANLIO

CORTE MANLIO Via Roma 3, Cormano (MI)

Per informazioni: ☎ 02.66306875 ✉ info@cortemanlio.it

Durata: tutto il festival

Costo: 30,00 € - 27,00 € Soci Slow Food (Vini esclusi)

Note: Corte Manlio è un circolo culturale, pertanto la tessera è obbligatoria, ma è offerta ai soci "Slow Food" alla metà del suo costo (€ 3.50 anziché 7€).

MENU

Assaggio di Piada di farina di frumento antico "gentil rosso" con Prosciutto Crudo di Carpegna e di Cascione con Erbette.

Strozzapreti con Salsiccia marchigiana senza conservanti

Pollo rustico di "Zavoli" alla cacciatora

Zuppa Inglese, dolce al cucchiaio tipico di Romagna.

PRODUTTORI:

Norceria Celli - Novafeltria (Rn)

Az. Agr. Zavoli - Saludecio (Rn)

Molino Ronci - Pontemessa di Pennabilli (Rn)

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



LA BUATTA DEL KANGAROO Via Valassina 6, Cormano (Mi)

Per informazioni: ☎ Tel.026108831 ✉ labuattadelkangaroo@ristorantiitaliani.it

Costo: 90,00 € a coppia

Note: Vini inclusi

MENU

Humus di ceci e pane tostato
Filetto di gazzella selvaggia con riso rosso selvatico e verdure
Crema di yogurt con confettura di karkadè del Kenya
1 bottiglia di vino sudafricano

PRODUTTORI:

*Carne da caccia di selezione controllata - Namibia
Coop. Meru Herbs - Kenya
Az. Agr. Gli Aironi - Lignina (VC)
Afriwines*

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



ARMONIE DI GUSTO Viale Matteotti 19, Cusano Milanino (MI)

Per informazioni: ☎ 02.66409732 ✉ armoniedigustoosteria@gmail.com

Costo: 45,00

€

Note:

ARMONIE
DI GUSTO

MENU

Aperitivo di benvenuto con prosecco di Valdobbiadene e focaccia dell'oste
Battuta di fassona piemontese con acciughe di Cetara
Spaghetti "Martelli" e colatura di alici
Prete della bassa parmense con purè di fagioli e patate
Latte in piedi e mirtilli selvatici sciropati
Vino rosso merlot o bianco friulano ½ lt, acqua e caffè

PRODUTTORI:

Az. agr. Terre di San Venanzio Fortunato - Valdobbiadene (TV)

Macelleria Dacma famiglia Cazzamali - Romanengo (BS)

Pastificio Famiglia Martelli - Lari (PI)

I Cetarii di Gennaro Benincasa - Cetara (SA)

Azienda artigianale dei f.lli Grossi produzione e stagionatura salumi - Felino (PR)

Azienda Agricola Il Boscasso - Loc. Boscasso Ruino (PV)

Soc. agricola Cascina Rosa di Paola Gradoni Loc. Bottonasco - Caraglio (CN)

Soc. agricola Feresin Davide - Cormons (GO)

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Manzoni 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



Ristorante
il Vico della Torretta

RISTORANTE IL VICO DELLA TORRETTA

Via Milanese 3, Sesto San Giovanni (MI)

Per informazioni: ☎ 02.241121 ✉ info@villatorretta.it

Costo: 45,00 €

Note:

MENU

Stuzzichino di benvenuto

Risotto classico carnaroli con luganega e guazzetto di pomodoro

Coniglio al forno con pancetta e patate di Oreno –

Torta di Pane al Cioccolato – Inchino

Vini in abbinamento: “Verdea bianco” az. agr. Nettare Dè Santi, “Solarolo 2007” az. agr. Montello, “Inchino” az. Agr. La Guarda

Acqua, caffè e vini in abbinamento inclusi

PRODUTTORI:

Az. Agr. Scotti – (Pv)

Macelleria de Amicis

Ortofrutticola Abbascià

Saltin - Buccinasco (Pv)

Macelleria Masseroni

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Manzani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti

OSTERIA DEL RICCIO

Via Renzo del Riccio 75, Sesto San Giovanni (MI)

Per informazioni: ☎ 02.26220328 ✉ osteriadelriccio@libero.it

Costo: 30,00 €

Note: bevande escluse



Osteria del Riccio

MENU

Tortino di Polenta con patè di lago e agone in carpione con verdure

Risotto al pesce persico

Involentini di lavarello alle verdure dell'orto

Millefoglie di Strachitunt con Pere Abate

PRODUTTORI:

Coop. S. Andrea – Bellagio (CO) Pesce di lago

Az. Agr. Motte – Langosco (PV) Riso Carnaroli

Az. Agr. Scraleca – Angolo Terme (BS) – Farina di Mais vitreo e Vino Bianco Valcamonica I.G.T.

Locatelli – Vedeseta (BG) – Strachitunt

La Diamantina Soc. Coop. – Ferrara - Pere Abate

PS...le verdure utilizzate per le preparazioni, sono provenienti dall'orto del Sig. Marino in Valcamonica, dove non vengono utilizzati pesticidi, ma solo sterco di vacca.

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Mariani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



FONDATA NEL 1914



OSTERIA BARBAGIANNI Via Mariani 11, Cinisello Balsamo (MI)

Per informazioni: ☎ 02.36586297 ✉ info@osteriabarbagianni.it

Costo: 27,00 €- 25,00 € soci Slow food

Note:

MENU

Patè di fegato con crostoni di polenta bianca

Risotto con manzo alla californiana

Gelato artigianale al pistacchio di Bronte presidio Slow food

½ lt. di Verdea bianco o San Colombano Rosso

Acqua, caffè

PRODUTTORI:

Molino Favero- (PD)

Fattorie Colli Storici- Pozzolengo (BS)

Az. Agr. Cascine Orsine – Bereguardo (PV)

Gelati Naturale - Legnano (MI)

Az. Agr. Gruppo Vignaioli – San Colombano (MI)

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano
Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



RISTORANTE PIZZERIA COSTA

P.zza Andrea Costa, 44. Cinisello Balsamo (MI).

Per informazioni: ☎ 02.6175315 ✉

Costo: 25,00 €(prenotazione obbligatoria)

Note: *Disponibilità di vini da agricoltura Biologica e Birre Artigianali (costo escluso dal Menù Degustazione)*

MENU

Vera Pizza frita napoletana alla “ Montanara” con farina bio macinata a pietra
Orecchiette fatte a mano all’Antica Lecce con semola bio di antichi grani siciliani macinati a pietra
Sorbetto artigianale alla mela verde
Torta di ricotta e flute di moscato piemontese
Caffè e amaro tipico artigianale della foresta Umbra
Bevande analcoliche

PRODUTTORI:

Antico Molino Rosso- (VR)

Az. Agr. Terre Frumentarie - (CT)

Az. Agr. Ghignone - Nizza Monferrato (AT)

Spirito Pugliese - Vico del Gargano

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



**Dopolavoro
Bicocca**

DOPOLAVORO BICOCCA

Via Chiese 2, Milano (MI)

Per informazioni: ☎ 02.6431111 ✉

Costo: 12,00 €

Note: aperitivo in abbinamento a vino naturale o birra artigianale

MENU

Rubitt (tapas) di Frittura di Schie su Polenta di Mais bianco Perla

Rubitt (tapas) di Coniglio grigio di Carmagnola con Nocciole gentili del Piemonte al Nebbiolo

Rubitt (tapas) di Vellutata di Fagioli Borlotti di Lamon con gelato al Bagos

PRODUTTORI:

Produttori della rete dei presidi Slow Food

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



-Cormano- Via Clerici, 5

DAIQUIRI COCKTAILS BAR Via Clerici 5, Cormano (MI)

Per informazioni: ☎ 02.66304481

Costo: 5,00 €

Note:

COCKTAILS BIODIVERSI

Sciroppo di petali di rose, sciroppo di sambuco, liquore al basilico...e altro

PRODUTTORI:

Az.agr. Peò- Torriglia (Ge)

Az. Agr. Cantina Rasicci – Controguerra (TE)

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Maniani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - margiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti



LA BAITELLA Via Garibaldi 104, Cinisello Balsamo (MI)

Per informazioni: ☎ 02.66048034 ✉ info@baitella.it

Note: Vendita Formaggi, salumi, marmellate, composte, passate, rilevate direttamente dal produttore

Produttori (possono variare durante l'anno, in funzione della disponibilità):

- Az. Agr. Martini, Val Camonica – Fatuli, formaggi di capra bionda camuna a crosta naturale e fiorita
- Az. Agr. Invernizzi e Rota, Pasturo (LC) – quartirolo, robiolo, crescenze a latte crudo caseificate a temperatura di mungitura
- Az. Agr. Casagrossa e La Masca, Roccaverano – robiolo di capra a latte crudo
- Az. Agr. Cascina Raflaz, Murazzano – Murazzano
- Az. Agr. Callholait, Alpi Cozie – Formaggi di pecora di razza langhetta di alpeggio
- Caseificio Ilvese – Toma D'Elva
- Az. Agr. La Giuncà, Val Sesia – Tome e formaggi di latte vaccino d'alpeggio
- Az. Agr. Santoro Maria, Molinterno – Pecorino a latte crudo (ANFOSC)
- Az. Agr. Verde Fattoria, Agerola – Provolone del monaco, fior di latte da mucche razza agerolese

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012





Slow Food®

Nord Milano condotta n.400

Via Mariani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano

Per informazioni: 02.66014008 - mangiadasi@gmail.com - www.slowfoodnordmilano.org

“DAL PRODUTTORE AL RISTORATORE”

Prodotti tipici, presidi Slow Food, piccole produzioni agricole...menu con indicazione chiara e certa dell'origine dei prodotti, per tutte le tasche e tutti i gusti

...Mi Piace Slow Food perché...



*...Non confonde la serietà con la tristezza!
(Antonio Albanese)*



CONDOTTA Nr. 400 NORD MILANO

VIA MARIANI 11, CINISELLO BALSAMO (MI)

FIDUCIARIO: ROBERTO GIORDANO

☎ 02.66014008

✉ mangiadasi@gmail.com

🌐 www.slowfoodlombardia.it



Slow Food®
Nord Milano condotta n. 400

6° Festival della

B I O D I V E R S I T À

9 - 23 settembre 2012

