

Osteria Del Crotto

Violino di Capra della Valchiavenna con insalata aromatica e caprino

Macelleria Fratelli Del Curto – Chiavenna

Crespella di grano saraceno con fonduta di Bitto e verza

Farina di grano saraceno: Presidio Slow Food

Bitto Valli del Bitto: Presidio Slow Food

Verza: produzione propria

Agnello nostrano*

*saranno serviti i vari tagli a seconda della disponibilità

Pastore Alico - Regoledo di Cosio

Sorbetto di mele selvatiche

Mele: Produzione propria

Osteria Sali e Tabacchi

Entratina di pesce di lago

Pescatori Flavio Valassi - Abbazia Lariana e Famiglia Cavalli - Varenna

Tagliolini di pasta fresca ai missoltini

Pescatori Flavio Valassi - Abbazia Lariana e Famiglia Cavalli - Varenna

Frittura di Pesce Persico e Bottatrice con tortino di patate e verdure di stagione

Patate dell'Associazione Patata Bianca - Esino Lario

Meascia con semifreddo al miele

Miele e confetture: Az. Agricola Ronchi di Genestaro di Penci Francesco - Ambivere

Ristorante Collina

Tortino di polenta bianca con fonduta di stracchino all'antica e tartufo nero della Valle Imagna

Stracchino a "munta calda": Azienda Giacomo Rota - Roncola San Bernardo

Tartufo nero "scorzone" dei cavatori Jonathan e Manolo Festa - Capizzone

La nostra versione della minestra di latte riso e zucca

Riso "Carnaroli": Azienda Salera - Martinengo

Zucche varietà "Delica" del nostro orto

Latte: Azienda Donghi Michele - Brembate Sopra

Bollito di agnello con giardiniera di Casa Visconti

Agnello razza "Pecora gigante bergamasca" del pastore Danilo Agostini - Bolgare

Giardiniera di Fiorella Visconti della Trattoria Visconti - Ambivere

Torta di pere, salsa inglese e gelato allo zafferano

Pere antica varietà invernale autoctona del frutteto di Ambrogio Todeschini - Almenno San Bartolomeo

Gelato fatto con latte dell'Azienda Donghi Michele - Brembate Sopra

Ristorante Cantinone Madesimo

Le verdure invernali di Valchiavenna (2011)

Dall'orto di Ermes e Nanda Mazzina, genitori di Raffaella - Samolaco

Uovo e uova di luccio (2009)

Uovo: Cooperativa La quercia - Mese

Uova di luccio: Pescatori Vanoli - Gera Lario

Cappuccino di polenta e salsiccia di capra (2010)

Farina da polenta: Famiglia Bonat - Ardenno

Carne di capra: Az. Agricola Del Bondio - Villa di Chiavenna

Il risotto al forno a legna alle gemme di abete e fave di cacao (2009)

Gemme di abete nostro raccolto 2011

La tagliata di cavallino con patate di Gordona (2010)

Cavallino: Famiglia Fallini - Samolaco

Patate di Ivan Nonini - Gordona

Latte e cognac (2012)

Latte: Az. Agricola Giovanni Sala - Mese

Uomo Selvatico

Stuzzichino chiavennasco

Violino di capra e brisaola: Macelleria Il pizzicagnolo - Chiavenna

Gnocchetti di farina di castagne alla fonduta Disolabruna

Formaggio Disolabruna : Az. Agricola Davide del Curto - Piuro

Guancine di vitello al Grumello su patate viola di Starleggia schiacciate

Grumello di Mamete Prevostini - Mese

Patate viola dei Volontari del Mato Grosso

Semifreddo di mela cotogna con caramello di miele di rododendro della Vallespluga

Mele cotogne del nostro frutteto

Miele di Pedefferri – Prata Camportaccio

Trattoria Visconti

Magatello marinato alla Birra Loertis

Allevamento Azienda Agricola Micheli - Sotto il Monte

Birrificio Via Priula – San Pellegrino Terme

Gnocchi di patate e verze al Formai de Mut d'alpeggio

Verze del nostro orto

Formai de Mut d'alpeggio: Latteria di Branzi

Polenta da nostro mais e stracotto di castrato gigante bergamasco

Farina di mais nostrano dell'Isola del nostro campo

Castrato dei pastori Savoldelli - Masate (Mi)

Semifreddo alla grappa e miele di robinia

Grappa della distilleria Locatelli – Mapello

Miele: L'alveare – Fontanella di Sotto il Monte

Open Restaurant

Trota salmonata con taroz affumicati

Piscicoltura Ciappini Luciana – Val Masino

Risotto di grano saraceno con salsiccia

Grano saraceno dai produttori del Presidio Slow Food
Salsiccia: Az. Agricola Attilio Gusmeroli – Albosaggia

Brasato di manzo al vino rosso

Az. Agricola Attilio Gusmeroli – Albosaggia

Mela bisciola e crema alla cannella

La Madia

Cipolla caramellata con fonduta di Tombea

Tombea di Denai di Germano Eggiolini - Magasa
Cipolla bio Fattoria Paradello - Rodengo Saiano

Risotto con fatuli, verdure e pancetta

Fatuli della Valsaviore Az. Agricola Le Frise - Artogne
Verdure bio Fattoria Paradello – Rodengo Saiano

Manzo all'olio

Manzo selezionato e macellato dalla macelleria Lancini - Rovato
Polenta dell'Az. Agricola Giulia - Castegnato

Torta di pane con gelato al miele

Pane bio da farine locali del panificio Astori - Coccaglio
Miele dell'Apicoltura del Sampì - Botticino

Roby Restaurant

Lingua di vitello con patate, pomodorini e gelato alla senape

Lingua di vitello dell'Az. Agricola La Tresenda - Livigno

Quenelle di ricotta e spinacino con crema al gorgonzola di capra

Ricotta della Latteria di Livigno

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura

Stinco di vitello dall'Az. Agricola Pedrana - Livigno

Frittelline di mele Golden della Valtellina con gelato alla cannella

Mele Golden di Micheletti Riccardo – Piateda

La Costa

Salumi della Brianza con i nervetti

Macelleria "Da Pinuccio" – Sartirana di Merate

Pecora Brianzola – Cascina Bellesina - Missaglia

Officina Gastronomica Mà – Madesimo

Cazzola di porri e polenta

Supercarni – Rovagnate

Az. Agricola Galbusera Nera - Perego

Molino E.Cazzaniga – Missaglia

Caprini freschi e stagionati

Maggioni Amabile – Montevecchia

Il caffè della moka con i biscottini