

Colori e Sapori di Monza e Brianza

14^a Rassegna Gastronomica
per valorizzare la tradizione della Cucina locale
18 Aprile / 31 Ottobre 2015

Iniziativa realizzata nell'ambito del programma di intervento "Monza emozione vera - Monza true emotion" del bando "Distretti di attrattività" di cui alla DGR X/1613 del 04.04.2014.



I.A.T.

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica
Palazzo Comunale - Piazza Carducci - 20900 Monza
Tel./Fax +39 039.323222 - iatmonza@gmail.com
Info: www.promonza.it

Proporre nel semestre di svolgimento di EXPO 2015 la 14^a Rassegna Gastronomica "Colori e Sapori di Monza e Brianza" significa accettare una sfida, cercare di comprendere e sviluppare quanto il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita" possa giocarsi localmente in campo enogastronomico e possa aprire nuove prospettive.

Il tema scelto per la rassegna gastronomica 2015 è il "mais", nutrimento base delle popolazioni e in particolare ingrediente fondamentale della tradizione brianzola, alimento che verrà quindi proposto nei diversi menù presentati dai vari ristoratori e che darà la possibilità di riscoprire una rosa di piatti finalizzati alla delizia del palato e alla trasmissione di antiche memorie culinarie.

Il programma comprende inoltre alcune rassegne mensili denominate "Appuntamenti con il territorio", dove la programmazione di incontri, conferenze, visite, animazioni e laboratori del gusto valorizzerà luoghi della Brianza.

Infine il progetto "Il giro del mondo in 80 orti" per la realizzazione di "microorti" internazionali per sensibilizzare sul tema della biodiversità alimentare del pianeta e quindi favorire la conoscenza e lo studio fra culture differenti.

Gli orti sono realizzati dai ristoranti contrassegnati con asterisco.

La rassegna 2015 vuole essere un contenitore di eventi enogastronomici diffusi in tutto il territorio per conoscere, gustare, trovare divertimento all'insegna della tradizione e dell'innovazione enogastronomica brianzola.

APPUNTAMENTI CON IL TERRITORIO

Domenica

10 Maggio, 14 Giugno, 12 Luglio, 30 Agosto, 13 Settembre e 11 Ottobre
CICLOMANGIALONGHE
nel Parco di Monza
Eat&ride tour con guida alla scoperta delle bellezze storiche e paesaggistiche del parco, con degustazione a tappe nei punti di ristoro. Ritrovo ore 11,45 al noleggio bici di cascina Bastia.
www.desbri.org

Giovedì 28 Maggio - ore 20
VILLA REALE
a cura Club del Buongustaio
Cena: 35 euro
"Il risotto stellato"
Chef Giancarlo Morelli.

IL GIRO DEL MONDO IN 80 ORTI

L'evento connesso con EXPO2015 prevede la realizzazione di piccoli orti internazionali, coltivati in collaborazione con cittadini stranieri residenti in Brianza, come occasione d'incontro e scambio culturale, nonché d'integrazione e confronto sul tema del cibo e delle tradizioni gastronomiche locali. Gli orti sono realizzati all'interno di scuole, oratori, associazioni e aziende, oppure in spazi pubblici come strade e piazze davanti a negozi e banche.

I locali della rassegna gastronomica partecipano all'evento con questi orti:

MONZA: Osteria del Dosso, orto pakistano.
Osteria La Lira, orto francese.
AGRATE BRIANZA: La fata verde: orto senegalese.
Mulino dell'Offellera: orto egiziano.
P.I.E.R.: orto thailandese.
ARCORE: Arco del Re: orto indiano.
BIASSONO: Trattoria La Rava e la Fava: orto marocchino.
BRUGHERIO: Samsara: orto bengalese
CARATE: Ristorante La Piana: orto spagnolo.
LESMO: Trattoria La Ca': orto ecuadoregno.
SEREGNO: Trattoria del Gallo: orto verticale rumeno.
SULBIATE: Agriturismo Fondo Brugarolo: orto provenzale.

Da Mercoledì 12

a Domenica 16 Agosto
CASCINA MASCIOTTO
Camparada
"Sagra paesana del Masciocco"
Tutte le sere cassoeula, trippa, formaggi di Montevicchia, polenta, torta paesana e ballo liscio sull'aia.
Info: 339.4718181

Sabato 15 Agosto - ore 12/15
CHIOSCO
DELLA MONTAGNETTA
Viale Montagnetta
Parco di Monza
"Gran grigliata a km zero"
con carni lombarde e verdure
del progetto "Orti in Brianza".

Sabato 6 Giugno - ore 10/18
ORTO DI AGRATE
Via dei Boschi di San Martino (quartiere di via Vismara)
"Festa nell'orto"
Mercatino contadino, corso di riconoscimento erbe spontanee degustazione di salumi, formaggi e verdure dell'orto.

Giovedì 11 Giugno - ore 20
LA FATA VERDE
Via Talete, 2/a - Agrate Brianza
"Urcera by night"
Cena e poi con la pila nei campi alla scoperta dell'antico sistema irriguo dei prati bagnati dalle acque della roggia Gallerana, costruita nel 1476 dal padre della "Dama con l'ermellino" ritratta da Leonardo.

Sabato 20 e Domenica 21
Giugno
CASCINA FRUTTETO
Parco di Monza
"Festa del solstizio d'estate"

Domenica 28 Giugno - ore 10/18
ORTO DI MARIA
Via Cascina Pegorino, 23/1 - Lesmo
"Festa del pomodoro"
Mercatino contadino, laboratorio di conserve ad uso familiare e degustazioni a base di ortaggi

Venerdì 3 Luglio - ore 20
RISTORANTE LA PIANA
Via Zappelli, 15 - Carate Brianza
"I profumi e i colori della Spagna in un'antica corte lombarda: la gastronomia de Espana incontra i vini di lombardia".

Domenica 12 Luglio - ore 16/21
TRATTORIA LA CA'
Via XXIV Maggio, 54 - Lesmo
Aperitivo al tramonto della "Montanita" la famosa spiaggia ecuadoregna.

Martedì 14 Luglio - ore 20/24
MULINO DELL'OFFELLERA
Via Talete, 2/a - Agrate Brianza
"Cena egiziana"
con danzatrici del ventre.

Mercoledì 22 Luglio - ore 20
RISTORANTE P.I.E.R.
Via Vismara, 87 - Agrate Brianza
"Cena thailandese".

Giovedì 6 Agosto - ore 20
LA FATA VERDE
Via Talete, 2/a - Agrate Brianza
"Cena senegalese".

Sabato 12 Settembre - ore 10/16
ORTO DI AGRATE
Via dei Boschi di San Martino (quartiere di via Vismara)
"Festa delle patate"
Mercatino contadino, laboratorio di frittelle di patate e degustazione di patate bianche e rosse

Domenica 4 Ottobre - ore 12/19
MULINO DELL'OFFELLERA
Via Talete, 2/a - Agrate Brianza
"Sagra della polenta"
Mercatino contadino.

Info e aggiornamenti: **Tel. 039.323222 - www.promonza.it**



**SCUOLA AGRARIA
DEL PARCO DI MONZA**

La Scuola Agraria del Parco di Monza è Centro di Formazione Professionale specializzato in **verde ornamentale** e **agricoltura multifunzionale**, propone **corsi hobbistici** per gli appassionati di giardinaggio, opera come **fattoria didattica** per l'educazione ambientale. È attivamente impegnata nella valorizzazione della cultura agroalimentare, di cui sostiene lo sviluppo promuovendo eventi e manifestazioni, oltre che attraverso la propria apprezzata **mensa agricola** che propone prodotti tipici del territorio.

MAIS

Tema dell'anno è il MAIS (in Brianza GRANOTURCO). Il cereale fu importato dall'America e arrivò a Venezia nel XVI Secolo.

Dopo il frumento e il riso è l'alimento più importante a livello mondiale.

Il mais è simbolo della cucina povera in ogni parte della terra. Alcuni piatti come le "tortillas" e i "tacos", sono internazionali.

Da noi e in molti altri Paesi, da secoli la polenta è stato l'alimento base: serviva da pane, da contorno e da ingrediente in varie preparazioni. Il piatto brianzolo principale era costituito da polenta calda con il latte freddo.

Mentre i Romani consumavano una polenta di farro, il popolo Maja, da cui deriva il nome Mais, si cibava di questo prodotto agricolo che da noi in Brianza divenne "Formenton", "Melgon", "Carlon".

POLENTA MANTECATA CON POLPETTINE DI PASTA DI SALAME E VERZE

Ingredienti per 4 persone:
1 lt acqua, 250g farina gialla,
50g farina di grano saraceno, 50g burro
300g formaggi misti, 600g pasta di salame
2 verze, 1 barattolo pelati, cipolle, carote,
sedano, 1 bicchiere di vino bianco.

Mescolare le farine, in una pentola far bollire l'acqua, salare leggermente e versare a pioggia la farina continuando a mescolare con una frusta fino a quando diventa dura; lasciar cuocere la polenta per circa 1 ora mescolando ogni tanto. In una padella soffriggere le verdure tritate, unire le polpettine e farle rosolare, toglierle e tenerle in caldo, bagnare con il vino e fare evaporare, unire le verze tagliate a pezzi e i pelati e portare a cottura; unire le polpettine e fare insaporire per 5 minuti. Mantecare la polenta con burro e formaggio; versare la polenta in uno strofinaccio umido e servire con le polpettine.

Ricetta di Roberto Andreoni.

POLENTA E LATTE CON LA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:
500g latte, 150g zucchero, 10g colla di pesce,
1 stecca vaniglia, 150g fragole,
succo di 1 limone, 300g di panna fresca,
200g di polenta fredda.

Scaldare la polenta a pezzetti con 200g di latte e 50g di zucchero sino ad ottenere una crema; frullarla e unire 4g di colla di pesce già ammollata, mescolare bene e mettere negli stampini. Ammollare 6g di colla di pesce in acqua fredda. In una pentola scaldare 300g del latte con 100g di zucchero e la stecca di vaniglia. Aggiungere la colla di pesce e lasciar raffreddare; quando sta rapprendendo unire la panna semimontata, mescolare bene e versare negli stampini da usare come base della polenta. Mettere in frigorifero per almeno 3/4 ore. Sformare e servire con le fragole o altra frutta a piacere.

Ricetta di Roberto Andreoni.

PAN MELEGA

Ingredienti per 4 persone:
2 uova intere, 70g zucchero e fiori di sambuco,
70g farina bianca, 70g farina di mais
70g burro, 20g fiori di sambuco (10g secchi)

Salsa:
30g lamponi, 30g more, 30g fragole, 30g ribes,
30g mirtili, foglioline di menta q.b.

In una terrina sbattere le uova e aggiungere, uno alla volta, tutti gli altri ingredienti: burro, farina bianca, farina di mais, zucchero e fiori di sambuco. Amalgamare bene tutto, così da formare un impasto omogeneo, quindi versarlo negli stampini. Cuocere al forno già caldo a 160°, per 35/40 minuti. Mettere in un pentolino i frutti di bosco, aggiungendovi in proporzione il 50% del loro peso, in zucchero. Lasciare cuocere per 10 minuti e raffreddare. Versare sui singoli piatti la salsa ottenuta ed adagiarvi sopra i piccoli pan melega, spolverando a piacere con zucchero a velo. Terminare il piatto con frutti di bosco freschi e foglioline di menta. Decorare con una spolverata di fiori di sambuco. Ricetta storica.

14^a RASSEGNA GASTRONOMICA COLORI e SAPORI di MONZA e BRIANZA. TRE PROPOSTE DISTINTE

MENÙ PRANZO FERIALE

15 euro

Da lunedì a venerdì a pranzo

Primo e secondo

o

Piatto unico

con un piccolo dessert

Compreso un calice di vino

o una bottiglia di acqua minerale

da mezzo litro

APERITIVO

12 euro

Tutti i giorni in prima serata
ricco aperitivo servito al tavolo

Tagliere

o

Piatto unico

Compreso un calice di vino

o una bottiglia di acqua minerale

da mezzo litro

MENÙ BRIANZA

30 euro

Tutti i giorni a cena
Sabato, domenica e festivi
anche a pranzo

Pranzo

o cena in varie portate

Bevande escluse

Info e aggiornamenti
Tel. 039.323222 - www.promonza.it

I ristoranti aderenti all'iniziativa propongono i menù solo nei giorni di adesione indicati.
È necessario prenotare la propria partecipazione, preavvisando telefonicamente.

Colori e Sapori di Monza e Brianza

14^a Rassegna Gastronomica
per valorizzare la tradizione della Cucina locale
18 Aprile / 31 Ottobre 2015

Iniziativa realizzata nell'ambito del programma di intervento "Monza emozione vera - Monza true emotion" del bando "Distretti di attrattività" di cui alla DGR X/1613 del 04.04.2014.



I.A.T.
Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica
Palazzo Comunale - Piazza Carducci - 20900 Monza
Tel./Fax +39 039.323222 - iatmonza@gmail.com
Info: www.promonza.it



MONZA MONZA MONZA MONZA

A DI ALICE
Viale Elvezia, 4
Tel. 039.9162219 - 333.7404614
www.aditalice.it
Da Lunedì a Venerdì, la sera

MENÙ BRIANZA
Crema di fave, straciatella e chips di mais.
Gnocchi di mais, lattuga, rapanelli e olio extra vergine d'oliva.
Lombo di maialino alle erbe, pop-corn e salsa alla birra.
Amor polenta, crema inglese e coulis di lamponi.

**DERBY GRILL
HOTEL DE LA VILLE**
Viale Regina Margherita, 15
Tel. 039.39421
www.derbygrill.it
Venerdì e Domenica sera

MENÙ BRIANZA
Ossobuco di vitello in gremolata e riso agli stitimi di zafferano.
Torta di pane e cacao con pinoli e uvette da vecchia ricetta brianzola.
Crema al mascarpone.

**LE CUCINE
DI VILLA REALE**
Viale Brianza, 1
Tel. 039.2303531
www.villarealedimonza.it
Giorno di chiusura: Lunedì

APERITIVO
(ogni giovedì dalle 19 alle 21)
Degustazione guidata di salumi, vini e formaggi del territorio.
MENÙ BRIANZA
(a cena, la Domenica sera)
Tagliere di salumi Marco d'Oggiono, sottaceti e sottoli di casa.
Risotto bianco con filetti di persico dorati.
Barbajada.

OSTERIA DEL DOSSO*
Parco di Monza
Tel. 366.2160708 - 335.8171947
(ingresso dal parcheggio di via Deledda a Villasanta)
www.osteriadeldosso.it
Tutti i giorni dalle 9 alle 24

MENÙ PRANZO FERIALE
Risotto allo zafferano con ossobuco di manzo in gremolata di verdure.
APERITIVO
Tagliere di salumi e formaggi del Dossò. Assaggio di polenta.
MENÙ BRIANZA
Tagliere di salumi con formaggi stagionati di Montevicchia, peperoni lombardi e insalata di nervetti del Sandrèn.
Risotto alla Milanese.
Brasato di manzo al Pincianell rosso con polenta di mais
oppure Coniglio in umido della Mamma Dina con polenta di mais.
Torta Paesana (la torta paesana) della Gabriella.

MONZA MONZA AGRATE BRIANZA AGRATE BRIANZA

OSTERIA LA LIRA*
Via Amati, 52
Tel. 039.2026548
www.osterialalira.it
Giorno di chiusura: Domenica e Lunedì sera

MENÙ PRANZO FERIALE
Mondeghino juice di vitello e composta di peperoni.
Risotto alla monzese con luganega e juice di vitello.
Torta paesana con gelato allo zafferano.
Caffè e piccola pasticceria.

MENÙ BRIANZA
Mondeghino juice di vitello e composta di peperoni.
Risotto alla milanese selezione Motta con pistilli di zafferano con ossobuco in gremolata.
Torta paesana con gelato allo zafferano.
Caffè e piccola pasticceria.

**SAINT GEORGES
PREMIER**
Viale Vedano 7
Tel. 039.320600
www.saintgeorges.it

MENÙ PRANZO FERIALE
Primo e secondo a scelta dal menù del giorno.

MENÙ BRIANZA
(Giovedì e Venerdì)
Salame D.O.P. Brianza.
Risotto con asparagi di stagione.
Reale di vitello al forno e polenta con gremolata.
Pan de mei con gelato del Parco di Monza.

LA FATA VERDE*
Via Talete, 2/a
Tel. 039.6893110
www.lafataverde.it
Giorni di chiusura: Lunedì e Sabato mezzogiorno

MENÙ PRANZO FERIALE
Risotto mantecato allo zafferano.
Quaglia stufata al marsala.

APERITIVO
Mondeghili e coniglio in carpione.

MENÙ BRIANZA
Coniglio in carpione.
Riso al salto con luganega.
Quaglia stufata al marsala su purea di patate.

**MULINO
DELL'OFFELLERA***
Via Talete, 2/a
Tel. 335.8171947
Aperto tutti i giorni

APERITIVO
Tagliere della Cascina Offellera con salumi, luganega di Monza, formaggi e sottaceti
oppure con verdure crude o alla griglia dell'orto di Agrate.

MENÙ BRIANZA
Taglierino di salumi, formaggi e sottaceti
oppure antipasto vegetariano.
Gran grigliata del contadino a base di carne (pollo, maiale, manzo, salsiccia, salamelle e coniglio)
oppure di verdure di stagione del progetto "Orti in Brianza"
(zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, cipolle, patata al cartoccio).
Gelato con torta della Cascina Offellera o frutta.

AGRATE BRIANZA ARCORE BIASSONO BRUGHERIO

P.I.E.R.*
Via Vismara, 87
Tel. 039.6890054 - 333.4065161
www.ristorantepier.it
Solo la Domenica a pranzo

MENÙ BRIANZA
Insalata di salmerino ed erbe aromatiche.
Risotto con filetti di pesce persico.
Frittata di alborelle.

**L'ARCO DEL RE
ENOTECA CON CUCINA**
Via Papina 4/a
Tel. 039.6013644 - 338.9191397
*Giorno di chiusura: Lunedì e Sabato a pranzo
Domenica solo su prenotazione*

MENÙ PRANZO FERIALE
Coniglio alla brianzola.

MENÙ BRIANZA
Uova al pomodoro.
Peperoni in agrodolce e stracchino.
Coniglio alla brianzola.
Amaretti nella cioccolata.

**TRATTORIA
LA RAVA E LA FAVA***
Cascina Campello, 1
Tel. 039.2752044
www.trattorialaravaelafava.com
Su prenotazione, a cena da Martedì a Venerdì il Sabato a pranzo e a cena, la Domenica a pranzo

MENÙ BRIANZA
Guancia in insalata
oppure
Uova strapazzate con pomodoro e zucchine
"Ris e spargitt"
oppure
Tagliatelle con salsiccia, cipolla e pancetta
Coniglio con le noci
oppure
Busecca Matta.
Crema di mascarpone con cioccolato fuso
oppure
Crema di mascarpone con fragole.
(secondo disponibilità)
Caffè.

LA VOLTA ROSSA*
Via Inceca, 70
Tel. 039.2878265
www.samsaratssc.com
Lunedì e Sabato a mezzogiorno

MENÙ PRANZO FERIALE
Primo e secondo oppure piatto unico a scelta nel menù del giorno.

APERITIVO
Tagliere con taro, bresaola, salame nostrano, taleggio, scamoni, gorgonzola e crostini al patè rouge.

MENÙ BRIANZA
Crostone rustico, crudo e robiola.
Bruschetta al taleggio nostrano e rucola.
Risotto con luganega.
Petto d'anatra all'aceto balsamico con insalata di cicoria, sedano e mele
oppure tagliere di formaggi d'alpeggio con miele e mostarde.
Dolce alla carta tra i nostri dolci artigianali.

BRUGHERIO BUSNAGO CAMPARADA CARATE BRIANZA

SAMSARA*
Via Inceca, 70
Tel. 039.2878265
www.samsaratssc.com
Giorno di chiusura: Lunedì e Sabato a pranzo

MENÙ PRANZO FERIALE
Primo e secondo oppure piatto unico a scelta nel menù del giorno.

APERITIVO
Bruschetta al patè rouge.
Carpaccio di seitan allo zenzero e rucola.
Insalata di cereali Samsara.
Hummus di ceci con semi di sesamo nero e paprika dolce.

MENÙ BRIANZA
Tris antipasti con hummus di ceci.
Carpaccio di seitan con rucola e grana.
Insalata di cereali con verdure, basilico e tofu.
Risotto con fragole e prosciutto.
Tagliata di seitan con patate aromatiche grigliate.
Dolce alla carta tra i nostri dolci artigianali.

**AGRITURISMO
CASCINA GALLINA**
Via San Rocco, 28
Tel. 039.6956383
www.cascinagallina.com
*Solo su prenotazione
sia a pranzo che a cena*

MENÙ PRANZO FERIALE
Ossibuchi con risotto.
Crostata.

MENÙ BRIANZA
Salumi e verdure sott'olio.
Risotto alla monzese.
"Rostisciada"
con purea di patate.
Torta di latte.

TAVERNA DEI VIANDANTI*
Viale Brianza, 25
Tel. 039.6981332
Tel. 334.9834242
www.tavernadeiviandanti.it
Giorno di chiusura: Lunedì

MENÙ BRIANZA
Pane e salame di nostro orto.
Risotto con le erbe del nostro orto.
Cotoletta di vitello alla milanese (quella con l'osso) e patate al forno.
Un dolce da scegliere alla carta.

RISTORANTE LA PIANA*
Via Zappelli, 15
Tel. 0362.909266
www.ristorantelapiana.it
Giorno di chiusura: Domenica sera e il Lunedì

MENÙ PRANZO FERIALE
Primo, secondo e dolce a scelta dal menù del giorno.

MENÙ BRIANZA
Carpaccio di verdure marinata con scaglie di grana padano.
Lasagna di riso croccante con ragù di pasta di salame.
La "Luganega di Monza di Gigi Viganò" grigliata con purè di patate.
Torta "La Piana".

CAVENAGO B.ZA LESMO SEREGNO SULBIATE

RISTORANTE Dodici24
Largo Kennedy, 1
Tel. 02.95337152
www.deverohotel.it
Tutti i giorni

MENÙ BRIANZA
Risotto alle fave.
Lingua salmistrata con millefoglie di patate allo zafferano.
Crema soffice bruciata.

TRATTORIA LA CA'*
Via XXIV Maggio, 54
Tel. 039.6180584
www.lacatrattoria.com
Giorno di chiusura: Lunedì e Martedì sera

MENÙ PRANZO FERIALE
Primo e secondo del giorno.
Dolce fatto in casa.
Caffè.

APERITIVO
Antipasto rustico «La Ca'»: tagliere di formaggi a km 0, cacciatorini, sottoli e sottaceti.

MENÙ BRIANZA
Gnocchi zola e pistacchi su cialda croccante.
Orecchia di elefante alla milanese con contorno.

TRATTORIA DEL GALLO*
Via Stefano da Seregno, 53
Tel. 0362.1781188
www.trattoriadelgallo.org
Giorni di chiusura: Lunedì sera e Sabato a pranzo

MENÙ PRANZO FERIALE
Risotto con "buröla" mantecato al mosto d'olio.
Filetto bardato con pancetta
oppure piatto unico del menù del giorno.

APERITIVO
Tartare di manzo, salsiccia di "buröla" e lardo celtico alle erbe, brigante fasciato e bruschetta al caprino di Bellagio montato con pepe nero.

MENÙ BRIANZA
Piccola selezione di salumi, sottaceti, caprino al pepe nero, mondeghini con polenta, torta salata.
Gnocchi di patate di Oreno fatti da noi con ragù di carni bianche.
Orecchia di elefante con rucola e pomodorini.
Dolce del Gallo.

**AGRITURISMO
FONDO BRUGAROLO***
Via Manzoni, 15
Tel. 039.623735
www.fondobrugarolo.it
*Solo su prenotazione
Venerdì, Sabato e Domenica*

APERITIVO
Portata di salumi nostrani accompagnati da formaggi con miele e marmellate bio.
A pranzo o a cena abbinato ai nostri percorsi benessere e servito direttamente nella SPA.

MENÙ BRIANZA
Antipasto con selezione di salumi lombardi e tre sfizioosità.
Proposta di riso carnaroli.
Secondo di carne con bis di contorni.
Dolce della casa.

14^a RASSEGNA GASTRONOMICA COLORI e SAPORI di MONZA e BRIANZA. TRE PROPOSTE DISTINTE

MENÙ PRANZO FERIALE
15 euro
Da lunedì a venerdì a pranzo
Primo e secondo
o
Piatto unico
con un piccolo dessert
Compreso un calice di vino o una bottiglia di acqua minerale da mezzo litro

APERITIVO
12 euro
*Tutti i giorni in prima serata
ricco aperitivo servito al tavolo*
Tagliere
o
Piatto unico
Compreso un calice di vino o una bottiglia di acqua minerale da mezzo litro

MENÙ BRIANZA
30 euro
*Tutti i giorni a cena
Sabato, domenica e festivi
anche a pranzo*
Pranzo
o cena in varie portate
Bevande escluse

I ristoranti aderenti all'iniziativa propongono i menù solo nei giorni di adesione indicati. È necessario prenotare la propria partecipazione, preavvisando telefonicamente.

Info e aggiornamenti
Tel. 039.323222 - www.promonza.it