



**- 28 e 29 maggio 2016 -**

In occasione dell'apertura di **Cascina Piano per Cantine Aperte 2016**, presentiamo...

**... i menù speciali della ristorazione locale!**

 <p><b>ANTICA TRATTORIA SAN PIETRO</b> Via Crocera, 38, Lisanza (VA)  Tel. 0331 977197 www.trattoriaspietro.it</p>	<p><b>Menù - € 33,00</b> Pesce di lago in agrodolce Tartare di salmerino con pomodori secchi e capperi Cocottina di finocchi e salmone Risotto con gamberi e liquerizia Lavarello alle erbe aromatiche Contorni di stagione <i>Abbinamento con vino San Quirico "Cascina Piano"</i></p>
 <p><b>HOTEL CONCA AZZURRA - RISTORANTE LA VERANDA</b> Via Alberto 53, Ranco (VA) Lago Maggiore Tel: +39.0331 975710 www.laverandaranco.com</p>	<p><b>Menù - € 40 servizio e coperto</b> Fiocchi di trota rosa affumicata con insalata di stagione e crema al mascarpone Risotto mantecato al vino bianco <b>San Quirico</b> con filetti di pesce persico Formaggina fresca della Valcuvia con cipolla rossa e pomodori Amor polenta (dolce tipico di Varese) con pere speziate al Karkadè e gelato alla crema <i>Incluso un calice di vino San Quirico "Cascina Piano"</i></p>
 <p><b>RISTORANTE HOTEL LIDO di ANGERA</b> Viale Libertà , 11, Angera (VA) Tel. +39 0331 930232 www.hotellido.it</p>	<p><b>Trilogia di lago - € 13</b> Granita al <b>S. Quirico</b> con salmerino marinato ai fiori di rosmarino Filetto di persico in conserva di agrumi Brandade di luccio e patate con battuto di olio EVO di Nocellara Kothon <i>Bicchiere di San Quirico "Cascina Piano" - € 3,50</i> <b>Oppure - € 10,00</b> Gnocchetti di patate e persico al vapore con calamaretti e insalatina di verdure fresche di stagione all'emulsione di olio extra vergine EVO di Nocellara Kothon <i>Bicchiere di San Quirico "Cascina Piano" - € 3,50</i> <b>Possibilità di menù completo</b></p>
 <p><b>IL NETTARE DI GIUGGIOLE</b> Via M. Greppi, 41, Angera VA Tel. 0331 932037  www.facebook.com/Il-Nettare-di-Giuggiole-253818778891/</p>	<p><b>Menù</b> Prosciutto Vigezzino con tortino di melanzane al timo - € 12 Tartare di asparagi e patate con mousse di caprino della Valcuvia - € 10 La tazina di Angera con vellutata di luccio - € 14 Semifreddo allo zabajone di "<b>mott caré</b>" - € 6</p>
 <p><b>RISTORANTE VECCHIA ANGERA</b> v. Borromeo 14 - Angera (VA) Tel. 0331 930224 www.hotelpavoneangeral.angomaggiore.it</p>	<p><b>Menù - € 32</b> Carpione di lago (Antipasto) Risotto al pesce persico (Piatto unico) <i>abbinati a vino San Quirico - Cascina Piano</i> Dolce del giorno abbinato con vino <i>Mott Carè - Cascina Piano</i></p>

