

TRATTORIA VOLPI

trattoria.volpi@libero.it



- VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI CON PANCETTA CROCCANTE
- IL NOSTRO CALDO COTECHINO CON "PIPETO CREMASCO"
- IL RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA FRESCA
- MAIALINO LACCATO AL MIELE CON PATATE AL FORNO
- TORTA DI NOCCIOLE
- ESPRESSO CAFFÈ
- IL VINO:
ROSSO GUTTURNIO CANTINA DI VICOBARONE

IL MENÙ VIENE PROPOSTO PER IL PRANZO DELLA DOMENICA, E SOLO SU PRENOTAZIONE. COMPRENDE IL SERVIZIO DI TUTTI I PIATTI ELENCATI, ACQUA MINERALE E VINO IN ABBINAMENTO AL COSTO DI EURO 30,00 A PERSONA.

TRATTORIA VOLPI
VIA INDIPENDENZA, 34 - NOSADELLO DI PANDINO
TEL. 0373 90100

OSTERIA GIOSANO

osteriagiosano@gmail.it



- SALAME NOVELLO CREMASCO CON FOCACCINA AI CICCIOLE, COTECHINO NOSTRANO CON PATATE SOFFICI, CROSTINO DI SALSICCIA, POLENTINA E LARDO PESTATO
- STRACCI DI PASTA FRESCA CON RAGU' DI MAIALINO DI CINTA
- PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE-MORBIDA CON FINOCCHI IN CREMA E GRATINATI
- PACIARELA CON CREMA ALLA VANIGLIA (DOLCE PAESANO DI PANE ,LATTE E CACAO)

IL MENÙ VIENE PROPOSTO TUTTI I GIORNI DI APERTURA DEL LOCALE, MEZZOGIORNO E SERA, PER ALMENO DUE COMMENSALI. COMPRENDE IL SERVIZIO DI TUTTI I PIATTI ELENCATI, AL COSTO DI EURO 33,00 A PERSONA, CON ESCLUSIONE DI VINI, BEVANDE E LIQUORI.

OSTERIA GIOSANO
PIAZZA MARCONI, 2 A IZANO (CR)
TELEFONO 0373 789005 - CELLULARE 348 8053489
CHIUSO LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO, MARTEDÌ E MERCOLEDÌ A CENA

... Febbraio 2017: la ventesima volta della "Maialata"

"LA MAIALATA" nasce nelle cucine di amici ristoratori dopo lunghe pomeridiane merende, con interminabili chiacchierate intorno al proprio lavoro, l'ospitalità da riservare ai clienti, il rapporto con i produttori, il cremasco. E chi se non il maiale può rappresentare al meglio il territorio cremasco. Il maiale con cotechini, salame fresco e stagionato, fegato e salsiccia per la padellata con burro e salvia, le croccanti puntine al forno, la cassoela con verze, e poi ...

E poi visto che del maiale non si butta niente, è certamente in linea con le tendenze antispreco dei nostri giorni. "Buona maialata tutti". A Proposito: "maiale fa rima con Carnevale". Ecco che LA MAIALATA viene proposta nel medesimo periodo del CARNEVALE CREMASCO, <http://www.carnevaledicrema.it/> per esaltare con le nostre proposte gastronomiche un grande evento da sempre presente nella tradizione cremasca; uno dei più grandi e partecipati carnevali della Lombardia, con la costante presenza della maschera "al Gagèt còl sò Uchet". Il Gagèt si distingue per l'abito nero, scapat, solitamente quello di nozze, indossato nelle grandi occasioni. Veste vistose calze e coccarda bianco rossa, i colori della città. In testa porta un cappellaccio, calza zoccoli di legno, fazzoletto al collo, secondo la più stretta tradizione contadina. Porta al braccio "curbèla con l'oca", un cesto con l'oca da vendere al mercato. Un tocco di eleganza a questo abbigliamento, indubbiamente fuori luogo, lo danno i guanti bianchi e la gianèta (bastoncino).



ASSOCIAZIONE LE TAVOLE CREMASCHE

20[^] edizione
**MAIALATA
2017**

dal 5 Febbraio al 5 Marzo

www.tavolecremasche.it

Info 0373 273046

email: info@tavolecremasche.it

RISTORANTE BISTEK

ristorante@bistek.it



- "COTENNE E FAGIOLINI CON L'OCCHIO"
- SALAME CREMASCO BEN STAGIONATO, "INSALATA RUSSA"
- IL CARNAROLI IN RISOTTO "GIALLO ZAFFERANO E OSSOBUCO DI MAIALE"
- PUNTINE DI MAIALE AL FORNO, VERZE IN "PIPETO CREMASCO"
- GOLOSO GIROTONDO CON: "SALAME DI CIOCCOLATO, FRITTELLE DI MELE, ZUPPA INGLESE"
- ESPRESSO "ILLY CAFFÈ"

IL MENÙ VIENE PROPOSTO TUTTI I GIORNI DI APERTURA DEL LOCALE, MEZZOGIORNO E SERA, PER ALMENO DUE COMMENSALI. COMPRENDE IL SERVIZIO DI TUTTI I PIATTI ELENCATI, AL COSTO DI EURO 33,00 A PERSONA, CON ESCLUSIONE DI VINI, BEVANDE E LIQUORI.

RISTORANTE BISTEK
VIALE DE GASPERI, 31 - TRESORE CREMASCO
TEL. 0373 273046
CHIUSO LUNEDÌ SERA, MARTEDÌ SERA E MERCOLEDÌ

TRATTORIA TRE ROSE

trerose@alice.it



- LUGANEGA FRESCA CON GIARDINIERA
- TORTINO DI PATATE E COTECHINO SU CREMA DI LENTICCHIE
- RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA
- FILETTO DI MAIALINO IN PANCETTA CROCCANTE CON PURÈ DI MELE RENETTE
- DESSERT DEL GIORNO

IL MENÙ VERRÀ SERVITO TUTTE LE SERE DI APERTURA (SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO) AL COSTO DI EURO € 30,00 (BEVANDE ESCLUSE) È GRADITA LA PRENOTAZIONE.

TRATTORIA TRE ROSE
VIA MAL TRAVERSA 1/B - CASTELLEONE
TEL. 0374 57021
CHIUSO MARTEDÌ SERA E MERCOLEDÌ

RISTORANTE IL RIDOTTINO

ridottino@libero.it



- STUZZICHINO CON PASSATINA DI TOPINAMBUR, GUANCIALE AL ROSMARINO E ARANCIA
- MEDAGLIONI CROCCANTI CON MUSETTO, PIEDINO E MORTADELLA CON VERDURE ALL'AGRETTO
- RISOTTO ALLA BIETOLA ROSSA, QUENELLE DI VERZA E RAGÙ DI COSTINE
- STRACCETTI DI MAIALINO E CARCIOFI AL LIMONE DELLA COSTIERA
- BISCOTTO CON PARFAIT AL GIANDUIA

IL MENU VERRÀ SERVITO TUTTI I GIORNI DI APERTURA AL COSTO DI EURO 33,00, BEVANDE ESCLUSE. LA PRENOTAZIONE È ATTO DI GRADITA CORTESIA.

RISTORANTE IL RIDOTTINO
VIA ALEMANIO FINO, 1 - CREMA
TEL. 0373 256891
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

HOSTARIA SAN CARLO

sergio@brambini.com



- SMØRREBRØD MED LEVERPOSTEJ, RISTEDE LØG OG RØGET BACON
- PASTA, FAGIOLI E COTENNE
- PLUMA DE JAMON IBERICO, ENSALADA DE PAPA Y COL LOMBARDA
- DESSERT DEL GIORNO
- CAFFÈ

IL MENÙ È SERVITO A EURO 29.95 ESCLUSO BEVANDE TUTTI I GIORNI E LE NOTTI. È GRADITA LA PRENOTAZIONE.

HOSTARIA SAN CARLO
LOCALITÀ COLOMBARE DI MOSCAZZANO
TEL. 0373 66190
CHIUSO LUNEDÌ SERA E MARTEDÌ SERA

TRATTORIA IL FANTE

info@trattoriafante.it



- POLPETTINE DI ARISTA E SALSICCIA IN UMIDO CON POLENTINA E RIDUZIONE DI CABERNET SAUVIGNON
- PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA, RAGÙ BIANCO DI PANCIA SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO
- FILETTINO DI MAIALE BARDATO AL LARDO CON SCALOGNI AL BALSAMICO E PURE SOFFICE
- SALAME DI CIOCCOLATO CON CREMA AL WHISKY
- ESPRESSO CAFFÈ

IL MENÙ VIENE PROPOSTO TUTTE LE SERE DI APERTURA DEL LOCALE. È GRADITA LA PRENOTAZIONE. COMPRENDE IL SERVIZIO DI TUTTI I PIATTI ELENCATI E ACQUA MINERALE AL COSTO DI EURO 32,00 A PERSONA, CON ESCLUSIONE DI VINI E LIQUORI.

TRATTORIA IL FANTE
VIA DEL FANTE, 23 - CREMA (CR)
TEL. 0373 200131
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

TRATTORIA QUIN

info@amosplatz.it



- TONNO DI MAIALE IN INSALATA CON VERDURE ALL'AGRO
- FOCACCIA DEL QUIN CON PANCETTA E CRESCENZA
- RISOTTO ALLA BIRRA CON GUANCIALINO DI MAIALE STUFATO
- TIRAMISU DEL QUIN CON AMARETTI E NOCCIOLE CAMELLATE

IL MENÙ VIENE PROPOSTO TUTTI I GIORNI DI APERTURA DEL LOCALE A PRANZO E CENA. COMPRENDE IL SERVIZIO DI TUTTI I PIATTI ELENCATI AL COSTO DI EURO 28,00 A PERSONA, CON ESCLUSIONE DI VINI, BEVANDE E LIQUORI.

QUIN TRATTORIA
VIA RACCHETTI 8 - 26013 CREMA (CR)
TEL: 0373 257961
CHIUSO IL GIOVEDÌ