



Eccellenze enogastronomiche italiane in offerta



10€ di sconto sul tuo primo ordine

ISCRIVITI GRATIS ▶

RUBRICHE ↓

VIDEO ↓

RICETTARIO ↓

I PRODUTTORI ↓

ATTIVITÀ ↓

EVENTI ↓

OPEN EXPO ↓

CHI SIAMO ↓

Homepage > Rubriche > Rubriche menu > Stuzzicherie > Alti formaggi e "I menù di Expo 2015"

SCARICA
GRATUITAMENTE
I NOSTRI RICETTARI

Alti formaggi e "I menù di Expo 2015"

Le **celebri DOP lombarde** nei migliori ristoranti della regione grazie all'Unione Italiana Ristoratori.



NOTA! Questo sito utilizza i cookie e tecnologie simili.

I cookie sono utilizzati per migliorare l'esperienza dell'utente. [Per saperne di più](#)

Approvo

Domenica, 31 MAG. 2015

Alti Formaggi ha deciso di "espandersi" anche Fuori Expo e pertanto, in collaborazione con i ristoranti aderenti all'Unione Italiana Ristoratori di Milano, vuole far conoscere le DOP lombarde a chi passerà da Milano in questo periodo, quei 20 milioni di visitatori previsti. Sono stati quindi creati menù dove **Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP saranno gli indiscussi protagonisti.**

Contributor di Expo world



Ricevi le migliori
di Lorenzo Vinci



Ogni settimana ricevi una selezione
delle migliori **ricette** degli Chef di Lorenzo Vinci

Subito per te **gratis** un ricettario di
per stupire i tuoi ospiti

Indirizzo Email

ISCRIVITI



"Expo sarà una grande vetrina per tutto il sistema agroalimentare italiano e non potevano mancare i nostri formaggi, autentici fiori all'occhiello della storia gastronomica del nostro Paese – ha commentato Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi. Con questa iniziativa gli ospiti dell'Esposizione universale provenienti da tutto il mondo potranno conoscere ancora meglio il gusto inconfondibile di Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, abbinati alle originali ricette create dagli importanti ristoratori della UIR che hanno scelto i nostri prodotti".

Ambasciatori del gusto e della tradizione regionale, i ristoranti, capeggiati da Savino Vurchio, presidenti UIR, propongono un menù che celebra un connubio con tutti i prodotti della Lombardia. La scelta, tra gli innumerevoli prodotti del territorio è caduta sugli asparagi rosa di Mezzago, il fiocco di prosciutto crudo e la bresaola della Valtellina, Verdea di San Colombano e riso Carnaroli.

Dove potete trovare un menù all'insegna della regionalità con un cremoso tributo al formaggio?

- ANTICA OSTERIA MOIRAGO - Moirago di Zibido San Giacomo (MI)
- ARCO DEL RE - Arcore (MB)
- IL CHIOSTRO DI ANDREA - Milano
- IL GIARDINO DEL NAVIGLIO - Milano
- KOINÈ RESTAURANT - Legnano (MI)
- LA RIMESSA - Mariano Comense (CO)
- OSTERIA DEL POMIROEU - Seregno (MI)
- OSTERIA DEL RICCIO - Sesto S. Giovanni (MI)
- OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA - Ornago (MB)
- SOPHIA'S RESTAURANT - Milano
- TESTINA MILANO - Milano
- TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI - Milano
- TRATTORIA FERRELLI A MILANO - Milano
- TRATTORIA MASUELLI - Milano
- VICO DELLA TORRETTA - Sesto S. Giovanni (MI)

Curiosi di sapere i menù ideati?



ALTRE STUZZICHERIE



Lorenzo Vinci e S. sostiene di Fond. acquista una bottiglia per aiutare Haiti!

Mi piace 12 Tweet



Cena a quattro m. Portinari de La P. Giuliana Germinia Capriccio, un even Fish&Chef

Mi piace 95 Tweet



Briscola, pizza so sharing è sbarcat non solo

Mi piace 220 Tweet



Franciacortando : edizione di Eat lo Franciacorta

Mi piace 108 Tweet



...Il latte, energia

Mi piace 130 Tweet



ANTICA OSTERIA MOIRAGO

Lingotto di zucchine in fiore, Taleggio D.O.P., mascarpone con salsa all'aceto balsamico
 Ravioli ripieni di formaggio Salva Cremasco D.O.P. con salsa di menta, piselli e germogli di rapanello
 Tortino di pasta Brisée ripieno di porri e salsiccia su fonduta di Provolone Piccante D.O.P. con Scaglie di Provolone Dolce D.O.P.

ARCO DEL RE

Croccante di pasta fillo, crema di melanzane, Provolone Valpadana DOP dolce e fiocchi di sale nero di Cipro

Gnocchi di patate bianche di Oreno, crema di Taleggio DOP, asparagi rosa di Mezzago e semi di papavero

Carrè di suino affumicato cotto al vapore e spadellato al pepe rosa, cremosa parmentier di cipolle e Provolone Valpadana DOP piccante

Dadolata di Salva Cremasco, vinaigrette di Provenza alla mora selvatica e amaranto saltato

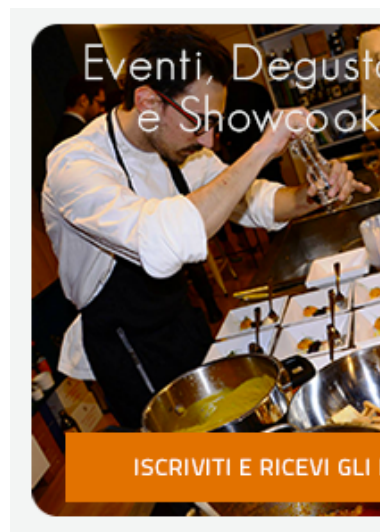
IL CHIOSTRO DI ANDREA

Flan di Salva Cremasco con crema di asparagi e tuorlo fritto

Risotto mantecato ai fiori di zucca e Taleggio e crudo di manzo

Scaloppa di ombrina con crema di Provolone Piccante, spinaci all'olio e patate schiacciate

Dessert (a scelta dalla carta)



Partecipa agli **eventi**, i **corsi** e le **degustazioni**
 Lorenzo Vinci.

Iscriviti e ricevi gli inviti

ARTICOLI PIÙ LETTI



Ricetta pizzette con
 due ingredienti

Mi piace < 367 Tweet



Come fare la carta
 vegetariana

Mi piace < 336 Tweet



I ristoranti più pa...

Mi piace < 313 Tweet



Cibo Raro - 5 tra
 rare (e care) al m...

Mi piace < 155 Tweet



7 ristoranti con u
 indimenticabile

Mi piace < 162 Tweet



IL GIARDINO DEL NAVIGLIO

Fiocco di prosciutto crudo Valtellinese, Bresaola IGP punta d'anca con riccioli di Provolone Dolce della Valpadana, salame nostrano Bergamasco accompagnati con bocconcini di Salva Cremasco in crema di olive Taggiasche e cipolline all'agretto

Paccheri (pasta fresca) al pomodoro fresco, basilico e scagliette di Provolone Piccante della Valpadana

Tagliata di manzo gratinata al Taleggio con riduzione al rosso della Valcalepio accompagnata da patate al forno

Tiramisù della casa

KOINE'

Tortino di patate ratte ripieno di Taleggio DOP, salsa verde "Cimicurry"

Tortellini cremaschi ripieni di Salva Cremasco DOP., mostarda e mandorle

Carpacci di pesce del mediterraneo, pomodoro confit, origano e crema di Provolone Valpadana DOP dolce e Provolone Valpadana Piccante

LA RIMESSA

Frittelle di formaggio Salva Cremasco in crosta di farina di polenta e frittelle di pasta strudel ripiene di verdure e Taleggio

Riso Carnaroli mantecato al Provolone Dolce e arachidi salate

Maialino di cinta con crema di Provolone Piccante

MASUELLI

Tighe lombarde con spuma di Taleggio D.O.P. e triangolino di pasta sfoglia e Salva Cremasco D.O.P.

Ravioli ripieni di Taleggio D.O.P. su fonduta di Provolone Val Padana dolce D.O.P. e bakon croccante

Uova al cereghin con vellutata di Taleggio D.O.P. e punte d'asparago al vapore

Granita pompelmo e campari

OSTERIA DEL POMIROEU

Tortina di bris e con bruscandoli Provolone Valpadana DOP Dolce

Risotto con germogli di barba dei frati, fonduta di Salva Cremasco DOP

Flan di Taleggio DOP su crema di piselli novelli e fegatini di pollo

Sbrisolona e gelato alla crema antica

OSTERIA DEL RICCIO

Insalatina di funghi coltivati, noci e Provolone Valpadana DOP Dolce e Piccante

Risotto con pere, Taleggio DOP e bresaola croccante

Filetto di maiale con salsa alle prugne sfumata al vino rosso e tocchetti di Salva Cremasco DOP

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA

Tortino di sfoglia con Taleggio, uvetta e pinoli su crema di polenta cruda

Risotto agli asparagi bianchi e verdi con Salva Cremasco

Padellata di verdure di stagione con spiedini di Provolone Dolce e Piccante

Dessert

SOPHIA'S

Insalata di pollo con Provolone Valpadana D.O.P. piccante e mandorle

Candele ripiene con Salva Cremasco D.O.P. e timo limonato, al ragout di verdure e funghi

Tagliata di manzo Black Angus al crescione di ruscello e velo di Provolone Valpadana D.O.P. dolce

Topogigio nella cantina del Taleggio D.O.P. (gelato al Taleggio)

Vini non convenzionali (biologico) dell'Oltrep  Pavese

TESTINA MILANO

IL BUDINO

Budino al Taleggio DOP guarnito con confettura di cipolle rosse

IL RISO E LA PASTA FRESCA (scelta fra uno dei due primi proposti)

Risotto mantecato al Salva Cremasco

Fettuccine di nostra produzione servite tiepide con verdure stufate e Provolone Valpadana DOP

I MEDAGLIONI

Filetto di vitello tagliato a medaglioni, guarnito con prosciutto cotto e Provolone Valpadana DOP piccante leggermente fuso

LA CHEESECAKE

La classica torta preparata con il Taleggio DOP e guarnita con salsa alle fragole

TRATTORIA CASA 23 RISOTTI

Torta salata al Salva Cremasco

Risotto con Asparagi, agrumi e Taleggio

Carpaccio scottato con Provolone Piccante

Piccolo Sorbetto di stagione

TRATTORIA FERRELLI

Punte di Asparagi Freschi in Salsa di Taleggio DOP, Julienne di carote stufate al Verdea di San Colombano e profumo di cannella

Risotto alla Parmigiana mantecato al Provolone Valpadana DOP Dolce, ananas all'agro, polvere di cacao amaro e crema di Provolone Valpadana DOP Piccante

Picanha di manzo Sous Vide a bassa temperatura e la sua Salsa Chimichurri al Salva Cremasco DOP con contorno di patate al rosmarino e timo, soncino

VICO DELLA TORRETTA

Rotolini di crespella in farcia di asparagi, gamberi e Provolone Dolce-Piccante al nero di Modena

Filetto di maialino in crosta di rigatino toscano, coulis di Taleggio DOP e foglie di rapa disidratata

Semisfera di cheese cake con Salva Cremasco, guazzetto di piccoli frutti in infuso di sambuco

Camilla Rocca

Camilly.rocca@gmail.com

Se ti è piaciuto questo articolo non perdere quello su [Massimo Bottura!](#)

Conosci il club di *Lorenzo Vinci* ?
I migliori prodotti **enogastronomici italiani**



Fino al **40%** di sconto per gli iscritti

COUPON Buono di **10€** sul primo acquisto con il codice: **GOURMET**

SCOPRI

Ricevi le migliori ricette di Lorenzo Vinci

delle **migliori** ricette degli chef di Lorenzo Vinci.
Subito per te **gratis** un ricettario di Alta Cucina per stupire i tuoi ospiti!

Indirizzo Email

ISCRIVITI

☐ Accetto i termini, le condizioni di uso e le condizioni sulla [privacy](#)

Commenti



Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

 © 2015 VinciFood. Tutti i diritti riservati. Italian Pick S.r.l. Via Mauro Macchi, 42 - 20124 Milano Capitale sociale: 110.750 Euro P.IVA: 08036050964 REA: MI - 1998956	ACADEMY I Grandi Classici Aperiti-amore Pane amore & fantasia Quick & chic Il calice di Porfidio Alta cucina	SOCIAL Facebook Twitter YouTube Instagram	CONTATTI MAIL info@vincifood.com Call 338.9680540 LOCATION Viale Ortles, 54/A - 20139 Milano	COOKIESACCEPT
				Designed by M