

## VareseNews

### Rosso l'antipasto, blu il primo, verde il secondo e giallo il dessert

**Pubblicato:** Martedì 20 Luglio 2010



Rosso l'antipasto, blu il primo, verde il secondo e giallo il dessert. E' una festa per gli occhi, oltre che per il palato il "**Menù a colori**" che il **Ristorante Bel Sit di Comerio** propone per la serata di **venerdì 23 luglio**.

Un sapiente gioco di colori che utilizzando le proprietà cromatiche di frutta e verdura permetterà di gustare **un menù fresco e raffinato, tutto giocato su pesce e crostacei**.

**Si apre con il rosso:** una tartare di tonno al sentore di zenzero con gelatina di pomodoro alla salsa di soia, perle di ribes e germogli di rapa rossa.

Non meno intrigante il primo, **il cui colore dominante sarà il blu:** un risotto al cavolo cappuccio con ragù di scampi e capesante flambato al blu curacao, con un lieve sentore di peperoncino.

**Un fresco verde è il colore scelto per il secondo,** con medaglioni di rana pescatrice in salsa di menta profumata al lime, il tutto servito su un nido di tagliatelle di zucchine e porro.

**Omaggio al sole dell'estate, infine, per il dessert** che chiude questa simpatica proposta: una bavarese alle pesche con dadolata di ananas servita con composta di limone e confit.

Il tutto servito a bordo piscina e per un prezzo non impegnativo: 30 euro a testa.

Per informazioni e prenotazioni:



**Hotel Bel Sit**

via Borghi 28 – 21025 Comerio (Va)

Informazioni e prenotazioni: 0332 744 160 -fax 0332 744 977

e-mail: [info@hotelbelsit.it](mailto:info@hotelbelsit.it) – sito internet [www.hotelbelsit.it](http://www.hotelbelsit.it)

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

