

Torna l'autunno, la selvaggina è protagonista

Pubblicato: Lunedì 20 Settembre 2010

Le temperature si abbassano, le foglie iniziano ad ingiallire e al [Ristorante Stazione di Bioggio](#), a pochi chilometri da Lugano e dal confine italo-svizzero, tornano i profumi e i sapori dell'assegnata gastronomica dedicata alla selvaggina, già apprezzata da moltissimi clienti in Ticino e oltre Gottardo.



Decisamente allettante il menu dedicato (http://www.allastazione.ch/Carta_Selvaggina2010.pdf), che spazia dai raffinati antipasti (carpaccio di cervo al büscion, prosciutto di cinghiale con i fichi, paté di capriolo e la bruschetta ai porcini trifolati), ai primi (tra gli altri pappardelle fresche al sugo di lepre, ravioli di selvaggina e il risotto ai porcini servito nella forma di grana), per arrivare ai prelibati piatti forti della rassegna (su tutti la famosa sella di capriolo della Stazione con tutti i contorni tipici, ma da non perdere anche le Costolette di cervo, le Nocette di capriolo, il Cinghiale, il Salmì di camoscio e le Quagliette al forno flambate).

Non potevano mancare **le proposte per i “funghiatt”**, con deliziose specialità come l'insalata di porcini o di ovuli crudi, i porcini trifolati e la polenta ai porcini.

In questi giorni Ristorante Stazione partecipa inoltre a due interessanti rassegne. Alla 10° Settimana del Gusto (evento dedicato alla salvaguardia della biodiversità, contro la standardizzazione dei prodotti e in difesa delle produzioni tipiche del territorio che si svolge fino al 26 settembre), il Ristorante Stazione tiene alta la bandiera dei sapori ticinesi, proponendo un particolare menu sul tema “Zucca e selvaggina in carrozza”, con **specialità a base di zucca e selvaggina**.

Per "Lugano di gusto" (rassegna gastronomica internazionale che prosegue fino al 30 settembre) l'offerta del Ristorante si arricchisce con il **Menu delle Valli Bergamasche**, composto da tre piatti della tradizione di questa interessante regione del Nord Italia: i tradizionali “casunsei” delle Orobie, lo stufato d'asino alla contadina con polenta gialla e la “smaiasa” bergamasca con zabaione, che possono essere gustati sia a pranzo che a cena.



Non manca mai **il tradizionale carrello per la scelta dei migliori tagli di carne**, così come è sempre ricca scelta di vini, sia ticinesi che italiani, perfetti per esaltare al meglio i profumi e i sapori delle proposte del ristorante.

"La buona tavola che il nostro ristorante propone è intesa come piacere di vivere, voglia di incontrarsi e stare bene, di gustare cibi e vini in armonia con il territorio e le stagioni – spiegano i titolari del locale ticinese molto apprezzato anche dal pubblico italiano – un momento d’incontro di valore, con se stessi, con la famiglia, con chi ha voglia di condividere la cultura della buona tavola".

Per maggiori informazioni visitate il sito www.allastazione.ch

Chiuso domenica sera e lunedì.

Ristorante Stazione Bioggio

Via Stazione 20 – 6934 Bioggio (CH)

Tel. 091 605 11 67 – info@allastazione.ch

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it