

Gran cenone di Capodanno al Salone delle Feste

Pubblicato: Giovedì 19 Dicembre 2013



C'è chi colleziona menu di San Silvestro e quello della cena del prossimo 31 dicembre, al Casinò Campione d'Italia, sarà molto ambito per la combinazione di stile e dovizia. Un'imbandigione all'altezza della più classica delle riunioni conviviali dell'anno, a cavallo tra 2013 e 2014, in un ambiente con il fascino spettacolare del **Salone delle Feste**, al nono piano della casa da gioco campionesa, con la professionalità di ottant'anni di storia e **con la sapienza dell' executive Chef Lorenzo Staltari**. Un menu d'autore, dunque, che si scorre con malcelata golosità. D'altra parte è un tacito invito alla festa che per tradizione si celebra soprattutto a tavola. E ce n'è ben donde con un menu di straordinaria appetibilità che si annuncia con terrina di fegato d'anatra al vin santo, ma fatta in casa e profumata con pepe del Sichuan, accompagnata da pane all'uva di Smirne e composta di zucca gialla mantovana. Quindi noci di capesante e gamberi arrostiti con riduzione della loro essenza, carciofi violetti, fondenti alla maggiorana; poi passatina di sedano di Verona e patate bianche di Como con veli di baccalà all'olio nuovo e tartufo nero.

I tortelli di pasta all'uovo sono farciti con ricotta fresca e mascarpone, i bocconcini di funghi misti trifolati al timo, il branzino rosolato con puntarelle al pizzico, l'emulsione ai pistilli di zafferano. La lombatina di vitello cotta al forno a bassa temperatura è scortata da punte d'asparagi stufate, spuma soffice al parmigiano reggiano, salsa Chardonnay. E i dolci: perla di ananas con cuore di bavarese al cocco, gelatina ai lamponi, fiamma di sorbetto al mandarino prima di caffè e piccola pasticceria con praline. Sarà già l'anno nuovo quando, all'1.30, zampone e cotechino con lenticchie di Castelluccio e uva e mandarini tributeranno voti di buon augurio per il 2014. Per i brindisi Veuve Clicquot Ponsardin, un classico come conviene al gala che al Casinò Campione d'Italia da un anno all'altro porta fortuna.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

