

Aria di Natale al Circolone di Legnano

Pubblicato: Mercoledì 10 Dicembre 2014



Aria di Natale al Circolone di Legnano. Giovedì 11 dicembre, dalle 19, la Bottega del Circolone offre pochi e selezionati prodotti della cucina di base, pasta, riso, legumi, olio, conserve e dolci, riservando una grande e ragionata attenzione alla storia e alla qualità dei produttori che abbiamo deciso di sostenere per la serietà e la passione adoperate nel loro lavoro oltre che per la qualità dei loro prodotti. Ed è proprio attraverso la presentazione dei nostri fornitori che si evince la qualità dei prodotti che potete trovare in Bottega: vi proponiamo una serata aperta con aperitivo di presentazione della Bottega, con la presenza di alcuni nostri amici e fornitori che faranno degustare i loro prodotti: olio, riso, pasta fresca, legumi, marmellate, dolci e panettone di pasticceria...

Giovedì 18 Dicembre, alle ore 20.30 invece cena natalizia con entrée: vol-au-vent con baccala mantecato e zucca; antipasto: stelline di castagnaccio con crema di finocchi e salumi misti (mortadella con i pistacchi, pancetta al pepe, salamino artigianale); Primo piatto: crespella di grano saraceno con salmone affumicato e broccoli in salsa allo zafferano e gocce di rafano; Secondo Piatto: filetto di maiale in crosta di frutta secca e speck con timballo di patate e zucca; Dolce: sformatino di panettone alla mousse di castagne e salsa zabaione. 25 Euro. Vini e bevande secondo la nostra carta. Prenotazione necessaria: 0331 548.766 int.3 – 0331 596.110 – cooking@circolone.it. Domenica 21 dicembre, per tutto il giorno in Piazza San Magno a Legnano invece c'è "Tuttonatura Natale".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it