

VareseNews

Gala di gran gusto per San Silvestro al Casinò di Campione d'Italia

Pubblicato: Martedì 23 Dicembre 2014

L'appuntamento, di festa e gastronomia, è di assoluto spicco nella tradizione del Casinò campioneso che lo accoglie nel Salone delle feste: dall'alto, lo scenario è un incanto di luci nel panorama del lago Ceresio, in tavola sarà un succedersi di portate all'altezza della più classica delle riunioni conviviali dell'anno.

La notte tra il 2014 e il 2015, insomma, si farà ricordare anche grazie alla sapienza con la quale l'executive chef Lorenzo Staltari ha selezionato il menu, che si scorre con malcelata golosità, osservando le regole di genuinità dei prodotti e bontà di una rinomata cucina, con l'aggiunta, s'intende, della professionalità a tuta prova del servizio.

Il risultato è un menu d'autore, un tacito invito a una festa che si usa celebrare soprattutto a tavola. E ce n'è ben donde, quanto ad appetibilità: a cominciare dalla terrina di fegato d'anatra fatta in casa, con pane alle noci, e dalla composta di mele Golden, quindi le code di astice rosolate con bocconcini di asparagi, la passatina di ceci con calamaretti saltati all'olio extravergine d'oliva, il millefoglie con gamberi e carciofi, il bianco di rombo rosolato con funghi misti, il filetto di manzo bardato con prosciutto crudo di Parma e, tra altro, la mousse di zabaione al marsala. Più che un menu, un programma per buongustai che naturalmente dopo la mezzanotte riserva zampone e cotechino con lenticchie, nonché uva e mandarini: tutto di piacevole obbligo nell'occasione lieta, come lo champagne del brindisi più beneaugurante di un gran gala che da un anno all'altro a Campione d'Italia porta sempre fortuna.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it