VareseNews

Festeggia il tuo Natale al Gallione

Pubblicato: Martedì 17 Dicembre 2019

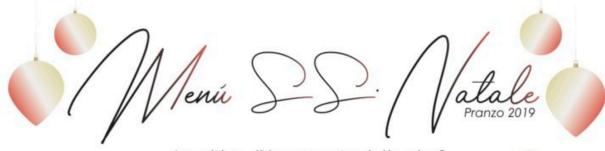


Idee per un **pranzo di Natale** con i fiocchi?

Il **ristorante Al Gallione**, sul lago di Varese, ha pensato per voi ad un **menu goloso ma raffinato** per una giornata da trascorrere con spensieratezza insieme alle persone più care.

Dagli antipasti al dessert, questo Natale, lo **chef Massimo Della Vedova** e il **direttore Valerio Narciso** vi propongono **tutto il buono della cucina tradizionale**, con un tocco di modernità e di stile. E poi coccole e **bollicine**.

Menu di Natale



Aperitivo di benvenuto dello chef

Prosecco e stuzzicheria

Antipasti

Tonnato inverso La verza affogata

Prosciutto di Sauris, dolcezza di zucca e croccante d'amaretto

Primi

Risotto alla brace con pasta di salame d'oca e crema di porro Paccheri al mantecato di merluzzo e coriandolo

Secondi

Guancetta di vitello stufata al Refosco con purea di castagne e cialda di polenta bianca Canederlo di branzino con speck e crema di carote viola

Dessert

Monte Bianco al cioccolato

Coccole e caffè

Panettone Artigianale Classico accompagnato da crema al Grand Marnier e crema al mascarpone

Clementine e frutta secca

Beverage compreso alla carta di Cantina Borgo Magredo (FRIULI)

I Bianchi: Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio

I Rossi: Cabernet Sauvignon, Refosco Penduncolo Rosso, Pinot Nero Vini a tavola (1 bottiglia ogni 3 persone)

Beverage dessert: Moscato v8+

Acqua - Caffè - Amari - Grappe

€ 70,0C



Per info e prenotazioni: \$\+39 0332 948196 ■ contatti@ristorantealgallione.it

Il ristorante è immerso nel verde, con una grande area lounge bar che lo rende perfetto anche per aperitivi ed eventi di ogni tipo. Offre una cucina ad alto livello a un prezzo contenuto: l'idea, infatti, è quella di rendere accessibile un'esperienza da veri gourmand, in un ambiente raffinato e accogliente. La struttura è la rivisitazione di una vecchia cascina lombarda interamente restaurata e perfettamente integrata con l'ambiente circostante, avvolta da un ampio parco punteggiato di gazebi dove guardare le stelle e degustare un drink; rivela piacevoli sorprese anche al suo interno, dove gli

ospiti possono scoprire una collezione di dipinti realizzata appositamente dall'artista Gianfranco Gentile per il Gallione.

Lo staff del ristorante è fatto di persone che lavorano con disciplina e sensibilità e che hanno a cuore il benessere degli ospiti che potranno vivere un'esperienza che va anche oltre il cibo.

Per maggiori informazioni e per riservare il vostro tavolo:

+39 0332 948196

contatti@ristorantealgallione.it Ristorante Al Gallione | Via Scerèe 13, 21020 Bodio Lomnago (VA) Facebook | Sito internet

divisionebusiness

divisionebusiness@varesenews.it