

BruciaBarrique, coccole di Gusto

Pubblicato: Giovedì 13 Luglio 2017



BruciaBarrique è il giovane ristorante sito in **via Don Minzoni 1, nel pieno centro di Gallarate** capitanato dall'estroso e travolgente **Giordano Ricevuti**, chef di consolidata esperienza, che assieme al suo team offre un'**esperienza di Gusto a tutto tondo**.

Il locale nasce dal restyling di uno storico pub, di cui è stato mantenuto il romantico bancone, mentre la saletta interna è stata trasformata in stile bohémien, con classica eleganza. Il dehors, decorato da fioriere e lavanda, dona all'ambiente un'atmosfera poliedrica.

La cucina è il vero valore aggiunto del locale. La proposta gastronomica è caratterizzata da una ricerca continua dello chef, che rispettando e valorizzando la tradizione culinaria italiana, realizza intriganti **creazioni moderne che appagano tutti i sensi**, come il lombetto di coniglio in salsa al lampone, le code di gambero in gelatina di pomodoro e papaya, il carnaroli alle albicocche e la chitarra ai fichi e antico di Modena, la scaloppa di tonno al sesamo nero e l'angus al bastone.

Il menù serale è la massima espressione del BruciaBarrique ed è realizzato **per soddisfare anche i palati più esigenti**: cinque antipasti, quattro primi, quattro secondi (oltre al fuori carta del giorno) e i dolci, rigorosamente di produzione propria. È altresì possibile il percorso degustazione, rivisitazione delle migliori creazioni della cucina, per un'esperienza di gusto unica.

A pranzo il menù offre una selezione di piatti gustosa e compatibile con i ritmi lavorativi, con menù a partire da 9€ e una scelta che varia tra due insalate, tre antipasti, tre primi, tre secondi e i dolci, oltre al **piatto del giorno, anticipato quotidianamente attraverso i profili social e telefonicamente a chi chiama per chiedere informazioni al numero 0331 780126**.

Menù ad hoc per il pranzo della domenica, con due antipasti, due primi, due secondi e il dolce, a prezzo fisso, a seconda della combinazione scelta, con la possibilità di avere un **menù bimbi**, pensato apposta per i più piccoli.

Molta attenzione e cura vengono dedicate al bere, che non è un mero completamento dell'offerta gastronomica, ma è l'altro punto di forza del locale. Il BruciaBarrique, infatti, non solo un ristorante, ma un **luogo perfetto per degustare del buon vino o una birra**.

La carta dei vini viene rinnovata di continuo e offre soluzioni ed etichette per tutti i gusti, dai grandi classici alle referenze di nicchia, compresi i vini dei piccoli produttori del territorio. Le **birre sono di produzione artigianale** e vi figura anche la **birra senza glutine**. La selezione dei liquori e dei distillati è da (e per) intenditori. Grande attenzione viene messa anche nella preparazione dei cocktail, consigliati sia per l'aperitivo che dopocena o anche a tutto pasto (ottimo il gin tonic con la tartare di ricciola marinata al gin con pesche e avocado).

Il BruciaBarrique è protagonista di **degustazioni enogastronomiche**, organizzate anche grazie alla partecipazione di produttori del territorio, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti di stagione, per interpretare e personalizzare ogni ricorrenza.

Le serate degustazione ogni evento proposto da BruciaBarrique, nascono anche da idee e suggerimenti

dei clienti che vengono elaborate dallo staff per poi essere condivise e consolidate in eventi a nome di chi ha avuto l'idea, che diventerà quindi protagonista.

Per info e prenotazioni

Tel. 0331 780126

Facebook: [BruciaBarrique](#)

The Fork: [BruciaBarrique](#)

Email: ristorantebruciabarrique@gmail.com (scrivendo è possibile anche essere iscritti alla newsletter, per rimanere sempre aggiornati sulle nuove proposte del menù e sugli eventi degustazione).

di [Ufficio pubblicità](#)