

VareseNews

Tredici8 Estate: un giardino delle delizie nel cuore di Varese

Pubblicato: Giovedì 15 Luglio 2021



Dopo il successo dello scorso anno, per l'estate 2021 **Bottega Tredici8** ripropone **Tredici8 Estate**: un cortile ovattato, intimo e accogliente dove **gustare la cena tra atmosfere rilassate e suggestioni bohémien**.

L'ormai rinomata pizzeria di via Cairoli 20, ha nuovamente allestito il suo spazio estivo **all'interno del parco dell'area Cagna** a cui si accede dalla scalinata sotto il portico di via Cairoli oppure dal cancello in cima a via Arconati, accanto al Liceo Musicale.

“Abbiamo deciso di fare il bis – spiega **Mattia Gullo**, il figlio dei titolari di Bottega Tredici8 – e permettere ai nostri ospiti di **trascorrere una serata in totale relax immersi nel verde di questa piccola oasi di tranquillità**. Siamo a due passi dal centro di Varese ma lontani dal frastuono del traffico. Inoltre, i giochi a molla e il castello con scivolo che si trovano nel parco, proprio a ridosso del vialetto che attraversa il prato, fanno di Tredici8 Estate la soluzione ideale anche per chi ha bambini al seguito”.



Tredici8 Estate

Oltre a una bella location all'aperto che consente di cenare sotto le stelle, Tredici8 Estate offre anche una **ricca selezione di pizze gourmet**: dalla **Portami a Ballare** con **porri saltati in padella, pecorino siciliano DOP e salsiccia** alla sfiziosa **Cacòcciulu** con la sua **avvolgente crema di carciofi**, cuori e petali di “cacòcciulu”; dalla **Trullina** farcita con **burratina pugliese e capocollo di suino nero di Nebrodi** alla richiestissima **Scilla**, una pizza nata sei anni fa dalla fantasia dei titolari di Bottega Tredici8 che unisce la delicatezza del **carpaccio di pesce spada marinato**, all'intensità del **pistacchio** e del **ribes rosso**.



Pizza gourmet Scilla: mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, carpaccio di pesce spada marinato, rametto di ribes e granella di pistacchio

Assolutamente da provare le famose “**mattonelle**”, pizze quadrate con **bordo ripieno e cuore farcito** servite su mattonelle di lava decorata, tipiche di Santo Stefano di Camastra (ME), paese di origine della madre di Mattia.



Marino: mattonella con i lati ripieni di crema di pecorino, porri saltati in padella sfumati al vino. Al centro mozzarella, pomodorini pachino e salsiccia siciliana



Erice: mattonella con scamorza affumicata, crudo di Parma e rosmarino. Bordi ripieni di crema di zucca e porri. Fine cottura pepe e basilico fresco

E se per concludere vorrete concedervi un'esperienza golosa tra i migliori dolci della cucina siciliana, Tredici8 Estate non vi deluderà. Tra **freschi sorbetti**, **croccanti cannoli** e la sfiziosa **cheesecake alla siciliana** con ricotta di pecora, cioccolato di Modica e granella di pistacchio di Bronte, scoprirete il lato più dolce della Sicilia.



Cannoli siciliani con ricotta di pecora mantecata con gocce di cioccolato di Modica, scorza fragrante e per finire una spolverata di granella di pistacchio da una parte e la frutta candita dall'altra



Il dolce newyorkese alla siciliana: ricotta di pecora, cioccolato e granella di pistacchio di Bronte

Immane la **buona musica di sottofondo** e, per gli amanti della Settima Arte, alcune **scene di vecchi film** proiettate su un telo da proiezione.



Tredici8 Estate

Tredici8 Estate è **aperto tutte le sere dalle 19.30 alle 23**, la **prenotazione** è sempre **consigliata**.

In caso di maltempo sarà possibile **cenare al coperto**, all'interno degli ampi locali di Bottega Tredici8.

INFO E PRENOTAZIONI

Bottega Tredici8 – via Ernesto Cairoli 20, Varese

Tredici8 Estate – parco Calogero Marrone, Varese (ingresso dalla scalinata sotto il portico di via Cairoli a Biumo Inferiore oppure dal cancelletto in cima a via Arconati)

T: 0332195 3575

M: 3517461206 (WhatsApp)

Email: botteगतredici8@gmail.com

[Sito](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

LEGGI ANCHE:

Tredici8 Estate: tutto il buono del Sud nel cuore verde di Varese

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it