

Un Ferragosto elegante al Torchio di Galliate

Pubblicato: Giovedì 9 Agosto 2007

Un Ferragosto in una cornice ricca di fascino ed eleganza, ma anche all'insegna della cucina raffinata. Punta a stupire sia gli occhi che la gola la proposta offerta dal ristorante Il torchio di Villa Berardi di Galliate Lombardo per la giornata più attesa dell'estate, quella del prossimo 15 d'agosto.

 Il ristorante, posto in una località incantevole sulle alture che circondano la sponda meridionale del Lago di Varese, ha studiato un menu che soddisferà anche i palati più esigenti.

Si inizierà con una serie di antipasti di terra e di mare: dal carpaccio di spada con rucola e pomodorini al salmone marinato in salsa d'arancia e finocchietto passando per il controfiletto marinato ai porcini e a un gran classico italiano come il crudo di Parma accompagnato dal melone.

Due i primi serviti nell'ampio parco a disposizione del ristorante, entrambe con il pesce gran protagonista. Il bis è composto da raviolone nero al salmone con burro dorato aromatizzato da mandorle e timo e da careerecci di farina integrale con ragù di pescatrice.

Una proposta di carne e una di pesce sono invece alla carta per quel che riguarda i secondi: la prima portata è lo stinco di vitello con patate, seguito da un delicato filetto di orata con pomodorini e basilico.

Gran finale dedicato invece a una macedonia con frutti di stagione accompagnate dal gelato.

Per prenotare un pranzo da incorniciare, tra gli alberi secolari che circondano il Torchio, ci si può rivolgere ai numeri 0332/949009 e 393/3868715. Il costo è di 40 euro, nei quali sono compresi una selezione di vini proposta dal responsabile della cantina Simone, acqua e caffè.

www.ristorantevillabellardi.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it