

VareseNews

Gusto ed eleganza per le serate al “Poggio Fitness Park”

Pubblicato: Giovedì 8 Luglio 2010



Gusto ed eleganza per le serate al “Poggio Fitness Park” di Luvinata. **Lo storico ristorante di Induno Olona “Da Venanzio”** infatti, ha scelto la struttura immersa nel parco del Campo dei Fiori per il weekend di **sabato 10 e domenica 11 luglio** per aperitivi e cene di classe.

Sabato sera infatti, dalle 19 i clienti potranno partecipare ad una aperitivo esclusivo o cenare a lume di candela nel parco. Per l’occasione “Da Venanzio” propone infatti, un cocktail dinner e una cena dai sapori innovativi e delicatamente estivi, da gustare nella magica atmosfera del Poggio, immersi nella natura, , in fuga dall’afa cittadina e magari dopo aver trascorso una giornata nella splendida piscina. Per chi ancora non conosce il Poggio diviene un’occasione unica per scoprirlo e gustare la cucina sapiente di uno dei ristoratori più apprezzati di Varese e provincia. **PRENOTAZIONE DELLA CENA** Chiamando Il Poggio: 0332 220363

Ecco i menù delle due serate:

Sabato 10 luglio

Proposta di Cocktail Dinner dalle 19 alle 20,30

Fresco benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene

Angimbè Cusumano

Kir Royal

Succo di mela e zenzero

Coni... Luglio e la sua frutta

Poretti 1881

Cocottine e bicchieri golosi

Battuto di filetto di bue e capperi di Pantelleria

Gelatina di pomodori di vulcano con scaglie di pecorino

Tabulè libanese

Crema di melone al lime

Salmone leggermente affumicato

Tonno rosso del Mediterraneo con olive taggiasche

Minestra fredda di carote

Dalle 20,30 in poi cena con...

Gran Grigliata di carne
Filettini di maiale
Costolettine d'agnello alla menta
Salsicette mignon
Spiedino di carni bianche con i sapori dell'orto
Tagliata di manzo al rosmarino
Verdure e frutta di stagione
In abbinamento...
Olio extravergine di oliva toscano, senape di Dijon
Sale grosso e pepe nero
L'isola dell'orto
gran varietà di verdure
Isola dei formaggi con miele e mostarda in abbinamento
Gran buffet di dolci , frutta e gelati
Caffè

Domenica 11 Luglio 2010 dalle ore 19 circa

Proposta di Cocktail Dinner dalle 19 in poi
Fresco benvenuto
Prosecco di Valdobbiadene
Chardonnay il Libaio Ruffino
Kir Royal
Succo di mela e zenzero
Cocottine e bicchieri golosi
Carpaccio di filetto di bue con pinoli e vinegrette all'aceto balsamico
Bavarese ai due peperoni
Crema di piselli con code di gamberi
Crema di melone al lime
Straccietti di filetto di vitello in dolce carpione
Patè di fegato con confetture di cipolle rosse
Gazspacio andaluso

Dalle 20,30 in poi a cena con...

La pasta ,il riso,le verdure e i legumi
si sposano con il caldo dell'estate
Zuppetta dell'orto con riso carnaroli semi fredda
Pasta e fagioli semi fredda
Tabulè Libanese
Insalata di riso venere
La mozzarella incontra i migliori pomodori...
Burrata, mozzarella di bufala, fior di latte con ...
pomodori ramati, cuore di bue, pachino,capperi di Pantelleria
L'isola dell'orto
gran varietà di verdure
Tonno in olio di oliva
Isola dei formaggi con miele e mostarda in abbinamento
Gran buffet di dolci , frutta e gelati
Caffè

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

