

Pasqua elegante al Casinò di Campione

Pubblicato: Mercoledì 4 Aprile 2012

E' un modo per non rendere banalmente consueto il pranzo di Pasqua: incorniciarlo nell'eleganza dell'atmosfera del ristorante **Seven del Casinò Campione d'Italia, dove l' executive chef Lorenzo Staltari** per l'occasione adegua alla raffinatezza dell'ambiente un menu non dimentico di una tradizione del gusto che non perde mai la propria originalità. Per questo il ristorante al settimo piano della casa da gioco campionesa, può essere una scoperta, o una riscoperta, tanto di un servizio di inappuntabile cortesia quanto di un menu raffinato, dove i piatti che è lecito attendersi si rivelano tuttavia diversi. La genuinità degli ingredienti e la bontà della cucina concorrono naturalmente ad un risultato che il ristorante Seven sa come esaltare a livello di accoglienza. E' vera ospitalità quella che viene imbandita con un menu dove si apprezzano la manualità dei cuochi – pasta fatta a mano, ma anche le uova della piccola pasticceria sono

decorate a mano – e la vocazione dello chef (capretto al forno profumato al timo con cipolline stufate: non sarebbe Pasqua, se no, ma così diventa una Pasqua gastronomicamente memorabile), oltre alla raffinatezza del Seven, parte integrante di un lunch che sa rispettare le tradizioni proprio perché le rinnova: la

colomba glassata alle mandorle con salsa di vaniglia e cioccolato è un dolce che meriterebbe la maiuscola.

Per maggiori informazioni e prenotazioni: tel. +4191 640 11 11, Numero verde 00800 80077700.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it