

Artigiano in fiera, è conto alla rovescia, ecco dove mangiare

Pubblicato: Mercoledì 29 Novembre 2017

			
In anteprima il menu di Artimondo Restaurant	I menù a misura di bambini	I menù di Artigiano in Fiera a prezzo speciale	Un Artigiano in Fiera a misura di vegani
scopriamo in anteprima il menu di artimondo restaurant: piatti realizzati con materie prime caratteristiche e	i menù a misura di bambino: le soluzioni per mangiare ai ristoranti di af con i bimbi al seguito .../ continua	mangiare "in giro per il mondo" senza svuotarsi del tutto il portafogli è possibile! dove? all'artigiano in fiera, naturalmente!	artigiano in fiera offre soluzioni particolari anche a chi, per scelta o per necessità, vuole mangiare vegano o vegetariano. ecco

Guardare, fotografare, annusare, e, soprattutto, assaggiare.

L'Artigiano in fiera partirà sabato prossimo, il 2 dicembre e c'è già chi s'è messo a spulciare il programma.

Sono molte le iniziative per far conoscere i prodotti di tutto il mondo; ma, soprattutto dopo Expo, esiste un tema che accompagna i visitatori provenienti da ogni parte della Lombardia: il cibo.

E chi ha detto che per mangiare bene occorre spendere tanto? **Nei 43 ristoranti e nelle 16 piazze** del gusto di Artigiano in Fiera potrete assaggiare i piatti tipici delle tradizioni di cinque continenti spendendo il giusto: tanti menù creati ad hoc per la fiera che offrono diverse combinazioni per tutti i gusti e palati dove il gusto si sposa con la convenienza.

Ecco tutte le proposte dei ristoranti con un occhio al portafoglio:

Ristorante delle Valli Lombarde (Padiglione 3)

Piatto unico: Tris delle valli: sciatt, pizzocheri, polenta e funghi – € 14,00

Ristorante Sud Tirol – Specialità dell'Alto Adige (Padiglione 3)

Piatto unico: gulash con gli gnocchetti o il canederlo

Gasthof Tirol da Franziska (Padiglione 5)

Piatto unico dello sciatore: patate saltate con carne e uovo all'occhio di bue – € 14,00

Ristorante Combolo – Accademia del Pizzocchero di Teglio (Padiglione 6)

Menu della tradizione – € 23,00

Ristorante il romagnolo (Padiglione 6)

A scelta tra le tagliatelle all'uso di romagna con ragu di carne oppure pollo con patate alla contadina e un contorno a scelta tra fantasia di verdure gratinate, patate al forno, fricandò di verdure e una bevanda a scelta tra 1/2 lt acqua minerale o un bicchiere di vino – € 10,00

La Locanda di Genova (Padiglione 6)

Menu speciale dalle 18.30: primo, secondo, contorno (variazione giornaliera) – € 15,00

Irish pub (Padiglione 7)

piatto del giorno

Ristorante El Rincon de Espana (Padiglione 7)

Paella + sangria piccola – € 15,00

Biergarten bavarese (Padiglione 7)

Speciale fiera dalle 19.00: piatto unico con specialità e birra 20,00 €

Ristorante indiano Rangoli (Padiglione 10)

Menu maharaja piatto unico: riso basmati, pollo curry, verdure cotte miste, lenticchie, pane, dolci – € 15,00

Menu ayurvedico: riso basmati, verdure cotte miste, lenticchie, pane, dolci – € 12,00

Ristorante peruviano Kallpa (Padiglione 14)

Menu fiera 1: lomo saltado/carne al cilindro/ceviche + pisco sour o chilcano + acqua + caffè – € 20,00

Menu fiera 2: lomo saltado/carne al cilindro/ceviche + dolce + acqua + caffè – € 20,00

Ristorante brasiliano Fogo Na Brasa (Padiglione 14)

Ricco buffet caldo e freddo regionale + l'originale churrasco brasiliano (8 tipi di carne) + moqueca de peixe – € 20,00

Ristorante cubano La Bodeguita del Medio (Padiglione 18)

Piatto unico + mojito – € 15,00

IL SITO

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it