

La Lanterna sul Lago, tradizione in chiave moderna

Pubblicato: Mercoledì 19 Dicembre 2018



Inaugurato a fine settembre 2018, **La Lanterna sul Lago** è il ristorante annesso al **Main Summer Club**, attività entrata in funzione a pieno regime a luglio di quest'anno con la **riapertura della bio-piscina** in riva al **lago di Comabbio**.

Menù realizzati con **ingredienti freschi e genuini**, cura per il dettaglio e l'attenta **selezione di vini** aumentano l'esperienza di gusto dei clienti.

Aperto **da venerdì a domenica dalle 19 alle 23** (chiuso lunedì, martedì e mercoledì), il ristorante si affaccia **sulle sponde del lago di Varese**, può ospitare fino a **40 coperti** e accetta **tutti i tipi di pagamento**.

– *Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?*

L'**azienda Villa Puricelli** ha avviato un nuovo progetto in ambito ricreativo-estivo e di ristorazione. Il tutto è iniziato con i lavori di riqualificazione della zona della bio-piscina sul lago di Comabbio che giaceva in stato di abbandono da circa quattro anni.

– *Passione o tradizione di famiglia? Come vi siete avvicinati alla cucina?*

Siamo una **famiglia del sud**, una **ricca cucina** e la **convivialità fanno parte della nostra quotidianità**, della nostra cultura.

– *Che tipo di cucina fate?*

Cucina italiana, specialità regionali, tradizione in chiave moderna. Chef Emanuele è davvero bravo in questo.

– *Qual è il vostro piatto forte? E quello più gettonato?*

Piatto forte non saprei, ripeto, Chef è davvero bravo. Il **più gettonato** è sicuramente lo **Spaghettone alla Colatura di Alici con Croste di Pane su Crema di Bufala**, un piatto semplice ma davvero delizioso.

– *Il piatto perfetto per questa stagione? Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?*

Per Natale il mio consiglio è di provare i **Ravioloni ripieni al Castelmagno su Crema di Zucca e Sbriciolata di Amaretti**.

– *Cosa non può mancare nella vostra cucina?*

Sicuramente sia il **pesce** che la **carne**, offriamo anche alternative vegetariane ma sia a noi che a Chef piacciono molto questi elementi.

– *Avete un prezzo fisso a pranzo?*

Per il momento non facciamo pranzi, almeno fino a maggio 2019.

– *Perché scegliere voi?*

Perché troverete un **ambiente accogliente in una zona suggestiva**, un **personale amichevole**, una **cucina ricercata**, di grande qualità e, soprattutto, un **prezzo assolutamente concorrenziale**.

– *Tre parole per descrivere il vostro ristorante*

Accogliente, intimo, gustoso.

SPECIALE NATALE

Per questo Natale il ristorante La Lanterna sul Lago offrirà un grande **pranzo con un menù d'eccezione**. Per info e prenotazioni 392 1384999 oppure 0332 948982.

Ulteriori informazioni

Indirizzo: **via Al Lago 260, Mercallo (Va)**

Tel.: **392 1384999** oppure **0332 948982**

Email: **lalanternasullago@mainsummerclub.com**

Pagina Facebook

Pagina Instagram

di Ufficio pubblicità