

## Terminal Gallarate, cucina globetrotter tra i sapori del Mondo

**Pubblicato:** Lunedì 11 Marzo 2024



**“Col cibo puoi viaggiare in posti che non hai mai visto, ricordare quelli che hai amato”,** è questa la filosofia del **Terminal Restaurant di Gallarate**, di via Cesare Beccaria 14, proprio di fronte alla stazione ferroviaria.

Mangiare al Terminal rappresenta **un’esperienza gastronomica** senza precedenti, un **viaggio tra i sapori provenienti da ogni angolo del globo** piatti che trasportano i tuoi sensi in un viaggio emozionante attraverso culture e tradizioni culinarie tutte da scoprire.



Dalle esplosioni di gusto delle Americhe ai segreti avvolgenti del Medio Oriente, dalle spezie avvincenti dell’Africa ai contrasti affascinanti dell’Asia e alla freschezza delle isole del Pacifico, **ogni boccone è scoperta di sapori nuovi.**

Alla guida del Terminal ci sono due fratelli, **Marco e Martina Protano**, che dentro al Terminal hanno voluto racchiudere esperienze memorabili, profumi esotici, sorrisi, melodie e conversazioni raccolti in tanti anni trascorsi in giro per il mondo.



“La mia **cucina globe-trotter** è nata così, dai ricordi dei miei viaggi più emozionanti e dalla volontà di crearne di nuovi, per raccontare le storie di popoli e culture lontane, conosciuti in giro per il mondo. Ideo e preparo i miei piatti accostando ingredienti e lasciandomi piacevolmente suggestionare da tecniche, segreti e culture alimentari apprese lontano da qui. Ogni volta che cucino rivivo quei momenti”, così ci racconta Marco, chef a capo della brigata di cucina.

**Intrigante, coinvolgente e audace:** questa è la cucina di Terminal, dove la cucina della tradizione si fonde con proposte innovative, dove ogni proposta del menu accompagna i commensali lungo un viaggio che attraversa i continenti. Piatti che prima di essere piatti sono stati viaggi, scoperte, esperienze, sguardi, dialoghi, incontri e sorrisi.

E per restare in Italia, al Terminal è possibile mangiare anche un’ottima **pinsa**, le cui tracce si perdono nell’antica Roma. Preparata con un mix di farine, acqua e pasta madre, viene fatta lievitare 72 ore per dare vita a un impasto leggero, super digeribile e unico nel suo genere.





Al Terminal non manca una nutrita selezione di vini da accompagnare ai piatti, birre artigianali e **cocktails provenienti da ogni angolo del pianeta**, reinventati e reinterpretati per offrirti un'esperienza unica ad ogni sorso, come il Cinnamon Dream dal Madagascar, Il Soroche dal Perù, il The Crazy Dook dalla Scozia o il Wabi Sabi del Giappone.



Il ristorante propone anche un **“Aperitivo giro del mondo”**, che comprende un cocktail a scelta accompagnato da una selezione di stuzzichini, un viaggio alla scoperta di gusti e sapori lontani.

Terminal Restaurant vi invita a salire a bordo del suo treno e vivere il vostro personalissimo viaggio nel gusto.

### **Clicca e prenota il tuo viaggio nel gusto**

#### **Terminal Restaurant**

Via Cesare Beccaria 14, Gallarate.

Tel. 03311883458

[terminalgallarate@gmail.com](mailto:terminalgallarate@gmail.com)

**Sito internet | Facebook | Instagram**

di in collaborazione con Terminal Restaurant