VareseNews

Agnello alla griglia e risotto alle erbe: la Pasqua secondo Il Gallione

Pubblicato: Lunedì 14 Aprile 2025

Ristorante Al Gallione

Al Gallione – Restaurant & Lounge Bar, Via Scerèe

Bodio lomnago

Affacciato sul lago e immerso in un’atmosfera accogliente e riservata, il ristorante **Il Gallione** di **Bodio Lomnago** propone per la **domenica di Pasqua** un menù pensato per chi desidera celebrare questa ricorrenza con gusto, senza rinunciare alla qualità e alla stagionalità degli ingredienti.

Il menù si apre con un **benvenuto dalla cucina**, preludio a una selezione di piatti che combinano delicatezza e carattere. Gli antipasti spaziano da una **profumata insalata di carciofi con rafano e dragoncello**, fino al **salmerino marinato con asparagi bianchi**, perfetto incontro tra mare e terra.

A seguire, un **risotto con pesto di erbe di campo**, **pomodoro verde** e **quartirolo**, che racconta la

primavera con ogni boccone. Per il secondo piatto, spazio alla carne: **l'agnello alla griglia con salsa alla diavola**, **radicchio e purè di patate** richiama i sapori della tradizione pasquale, rivisitati con eleganza.

Il dolce chiude il pranzo in modo equilibrato e goloso: **fragole fresche, crema pasticcera e gelato alla ricotta di montagna**, per una nota finale leggera e profumata.

Per maggiori informazioni o per prenotare, è possibile chiamare il numero **0332 948196** consultare il sito ufficiale del ristorante: ristorantealgallione.it.

Scarica il menu completo

CONTATTI

Al Gallione
Via Scerèe, 13, 21020 Bodio Lomnago VA
T: 0332 948196

Sito | Facebook | Instagram

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it