

Risotti d'autore e apericena gourmet: il piacere di scoprire I Segreti del Perlage

Pubblicato: Giovedì 24 Aprile 2025



Nascosto tra le vie di **Olgiate Olona**, si nasconde un piccolo **gioiello della cucina italiana contemporanea: I Segreti del Perlage**. A guidarlo è **Vittorio Spadini**, giovane ristoratore appassionato, che ha fatto della **qualità** la sua missione. Ogni dettaglio è curato con attenzione: nessuna precottura, piatti preparati al momento e piccoli appetizer serviti durante l'attesa, come crostini e tartine, che trasformano anche l'attesa in un piacere.

Il **cuore pulsante del menu è il risotto**, preparato rigorosamente con riso **Carnaroli Zangirolami**, coltivato nel Delta del Po con metodo IGP. Una scelta che parla di eccellenza agricola e rispetto per le materie prime. Dalla versione allo **zafferano con ossobuco di vitello** — omaggio raffinato alla tradizione milanese — fino al sorprendente **risotto allo champagne con rosmarino e limone**, ogni piatto racconta una storia. Tra i cavalli di battaglia anche il **risotto veneto col tastasal**, speziato e avvolgente, che rievoca i pranzi della domenica dalle nonne.



Non solo risotti: freschezza e gusto anche nel resto del menu

Se il risotto è l'anima del locale, non mancano proposte per chi ama esplorare sapori diversi. Gli antipasti parlano il linguaggio della freschezza: **tartare di branzino con avocado e mango** o **carpaccio di pesce misto con finocchio e arancia** sono solo alcuni esempi. Gli amanti della carne troveranno nella **tagliata di manzo** un piatto saporito e ben eseguito, servito con **verdure grigliate** o **patate rustiche**.



Ogni piatto nasce da ingredienti stagionali e da fornitori locali, con un'attenzione che va oltre la cucina: è una filosofia che celebra la filiera corta e l'autenticità.

Chiudere il pasto con uno dei dessert proposti è d'obbligo: dal classico **tiramisù della casa**, sempre una garanzia, alle sue **rivisitazioni più curiose** passando per una selezione di **dolci a cucchiaio** che variano di giorno in giorno.

L'aperitivo che vale il viaggio

Per chi cerca un momento di gusto più informale, I Segreti del Perlage propone **su prenotazione tutti i giorni dalle ore 18.00 un ricco apericena** composto da un **tagliere di salumi, bruschette, crostini e sfiziosità varie**.



Il ristorante

Il locale è arredato con uno stile sobrio: toni neutri, legno caldo e un'atmosfera che fa sentire subito a casa. Vittorio accoglie personalmente ogni ospite, spiega i piatti, indaga su eventuali intolleranze alimentari e consiglia abbinamenti senza mai essere banale.



Aperto a **pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 14.30** e a **cena dal martedì al sabato dalle 19.00 alle 22.30**, il ristorante deve il suo nome al termine francese *Perlage*, che letteralmente significa “filo di perle” e descrive il raffinato gioco di bollicine che si forma nel calice di uno spumante. Ma “Perlage” è anche una cantina biologica veneta, tra le poche a produrre Prosecco DOCG biologico riconosciuto dal Consorzio di Tutela. Un omaggio a una filosofia che unisce qualità, sostenibilità e passione per il territorio — proprio come la cucina proposta qui.

Scopri la selezione di *Perlage* proposta dal ristorante

Per riservare un tavolo è possibile chiamare ai numeri **3469515288** o **0331 028945**.

In zona sono presenti diversi **parcheggi gratuiti**.

Eventi speciali e cucina regionale

I Segreti del Perlage organizza anche **serate a tema** e **cene private su prenotazione (anche la domenica)**, perfette per celebrare momenti speciali come addii al celibato o nubilato, battesimi, cresime, compleanni.

CONTATTI

I Segreti del Perlage
Via Giacomo Matteotti 7, Olgiate Olona
M: 346 951 5288
T: 0331 028945

Sito | [Facebook](#) | [Instagram](#)

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it