

VareseNews

Al Gallione: due anime, un gusto che sorprende sul lago di Varese

Pubblicato: Mercoledì 14 Maggio 2025



Nel cuore verde della provincia di Varese, affacciato sulla suggestiva ciclopedonale del lago, **Al Gallione** inaugura una nuova stagione di sapori e accoglienza. Circondato da una natura rigogliosa, il ristorante è situato in una **zona tranquilla e immersa nel verde**, ideale per chi desidera staccare dalla routine quotidiana e concedersi un momento di autentico relax. Un locale curato nei dettagli, con un **ampio spazio esterno** e un'anima doppia che unisce la convivialità informale del bistrot alla creatività della cucina italiana in chiave contemporanea.

Il locale si sviluppa in **due ambienti complementari**: da un lato, la **zona lounge-bistrot**, ideale per un aperitivo al tramonto, una pizza fragrante, un hamburger o un business lunch veloce ma di qualità. Dall'altro, il **ristorante** vero e proprio, dove prende vita una proposta di cucina tradizionale italiana rivisitata con un tocco contemporaneo, creativa ma accessibile, che esalta la materia prima attraverso accostamenti sorprendenti.

Una location immersa nella natura

La struttura, curata e accogliente, è immersa nel verde e gode di una posizione privilegiata; infatti, l'accesso diretto alla pista ciclopedonale del lago di Varese la rende perfetta anche per una sosta rigenerante durante una passeggiata o un giro in bici. Gli ampi spazi esterni, arredati con cura, accolgono gli ospiti in **un'atmosfera rilassata**, ideale per ogni occasione, dall'aperitivo alla cena sotto

le stelle.



Al Gallione è anche il luogo perfetto per occasioni speciali, come **matrimoni, cerimonie, compleanni e cene o pranzi aziendali**: la struttura è personalizzabile per eventi privati, garantisce un servizio con un'attenzione autentica per far sentire ogni ospite come a casa.



Una cucina di qualità, tra tecnica e passione

Al Gallione offre una proposta gastronomica che affonda le sue radici nella cucina italiana, valorizzando piatti tradizionali ma con un'impronta moderna e originale. **Il menu segue la stagionalità e propone classici preparati con uno sguardo contemporaneo**, pensati per valorizzare ogni singolo ingrediente; la filosofia del ristorante si riflette nella continua ricerca di prodotti locali e stagionali, per garantire piatti sempre freschi e dal sapore autentico.

Il locale si distingue per l'attenzione alla **qualità degli ingredienti e per l'utilizzo del forno *Josper***, che dona alle carni, al pesce e alle verdure un'impronta decisa e inconfondibile; **la pasticceria è rigorosamente fatta in casa**. Sotto la guida dello Chef Antonio Stoico, una brigata giovane ma già ricca di esperienze internazionali, porta in cucina un tocco creativo che rinnova con gusto i grandi classici della cucina italiana.



Tra le specialità della casa, spiccano le **pappardelle con crema di Parmigiano 36 mesi, whisky torbato, pepe e semi di girasole**, un primo piatto che unisce intensità e delicatezza in un equilibrio sorprendente, e il **controfiletto di manzo con il suo fondo, patate rustiche al rosmarino e cipolle rosse di Tropea sott'aceto**, una celebrazione della carne cotta al *Josper* e dei sapori autentici del territorio.



Accanto ad un'ottima cucina, *al Gallione* propone una curata **selezione di vini provenienti da cantine italiane e straniere**, capaci di esaltare ogni piatto e accompagnare con eleganza ogni occasione. **Gli ospiti possono essere accompagnati a visitare la cantina per scegliere personalmente tra le varie etichette.**

Al Gallione non è solo un ristorante: è un punto di incontro, un luogo dove il buon cibo incontra il piacere dello stare insieme, con un'offerta gastronomica che sa adattarsi a ogni momento della giornata e a ogni tipo di clientela. Ogni visita al locale è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi: dalla vista alla gola, un luogo dove la passione per la cucina si fonde con l'ospitalità. Con un servizio attento e un ambiente accogliente, *al Gallione* si propone come uno dei punti di riferimento gastronomici della zona.

Ristorante Al Gallione

Via Scerè 13, Bodio Lomnago

Tel. 0332948196

Mail: contatti@ristorantealgallione.it

Orari di apertura:

da giovedì a lunedì 12.00-14.30/ 18.00-22.00

mercoledì 18.00-22.00

martedì chiuso

Aperitivi serviti a partire dalle ore 18

Ampio parcheggio privato disponibile

Sito | Facebook | Instagram

di in collaborazione con Ristorante Al Gallione

