

Il profumo del bosco e la cremosità del risotto: nuovi sapori d'autunno Al Gallione

Pubblicato: Lunedì 10 Novembre 2025



 19:00 – 21:30

 [Ristorante Al Gallione](#)

 Al Gallione – Restaurant & Lounge Bar, Via Scerè

 [Bodio lomnago](#)

Ogni giovedì di novembre, al ristorante **Al Gallione di Bodio Lomnago**, l'autunno si racconta in un piatto. Dopo il successo della prima serata, dedicata ai sapori dolci e vellutati della zucca, il secondo appuntamento con “**I risotti d'autunno del Gallione**” porta in tavola nuove sfumature di gusto, in un equilibrio perfetto tra tradizione e creatività.



Il rituale resta lo stesso: 35 euro a persona, con calice di vino, acqua, caffè e coperto inclusi. Si comincia con l'antipasto della casa — il **tagliere di salumi e formaggi con confetture, miele e pani** — un piccolo viaggio nei sapori del territorio, curato come sempre nei minimi dettagli.

Poi arriva lui, il protagonista della serata: **risotto con funghi, prezzemolo e polvere di anice stellato**. Un piatto che sa di legna, di passeggiate tra le foglie e di camini accesi.

A chiudere il menù, **panna cotta ai frutti di bosco e crumble al miele**.



I giovedì da segnare in agenda

6 novembre >> [il menù](#)

13 novembre >> [il menù](#)

20 novembre >> *coming soon*

27 novembre >> *coming soon*

Come sempre, il ristorante offre anche **opzioni vegetariane e menù per bambini** (15 €), mantenendo la stessa attenzione che da anni è la cifra distintiva della sua cucina.



Per vivere questa esperienza, basta prenotare allo **0332 948196** e lasciarsi guidare dal ritmo lento dell'autunno. Un giovedì dopo l'altro, un risotto dopo l'altro.

CONTATTI

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

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

di in collaborazione con [Ristorante Al Gallione](#)