


## Osteria d'Alberto: il Capodanno tra cucina sincera, ricerca e accoglienza

**Pubblicato:** Venerdì 19 Dicembre 2025



 Osteria D'Alberto

 Osteria D'Alberto (Brissago Valtravaglia), Via Garibaldi

C'è un luogo, a **Brissago Valtravaglia**, dove la cucina è prima di tutto una questione di rispetto: per le materie prime, per il territorio e per chi si siede a tavola. È l'**Osteria d'Alberto**, guidata dallo chef e osteria **Alessio D'Alberto**, un indirizzo che negli anni ha saputo costruire un'identità precisa, fatta di **piatti riconoscibili, prodotti selezionati con cura e un'accoglienza che profuma di casa**.

Qui la tradizione non è mai nostalgia, ma punto di partenza. La cucina dell'Osteria d'Alberto nasce da una profonda **conoscenza delle tecniche classiche** e si arricchisce di una **costante ricerca**, che porta in tavola sapori puliti, equilibrati e mai urlati. Il **legame con piccoli produttori e artigiani del gusto** è parte integrante del progetto, così come l'attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime.

### Un San Silvestro nel segno della cucina

Per salutare il nuovo anno, l'Osteria d'Alberto propone un **menù di San Silvestro** pensato come un vero percorso di gusto, capace di **raccontare la filosofia del locale**: piatti curati ma concreti, eleganti senza perdere autenticità. Dal benvenuto con **fritture di riso venere e baccalà mantecato**, fino ai **primi** che spaziano **tra mare e terra**, passando per **secondi alla brace o al salmoriglio**, il percorso culmina con un **dessert scenografico** e il tradizionale **brindisi di mezzanotte con cotechino e lenticchie**.



Il tutto in un ambiente intimo e accogliente, immerso nel verde, dove ogni dettaglio è pensato per far sentire l'ospite a proprio agio, come a casa, ma con il piacere di una cucina fatta "come si deve".



Il menù di Capodanno è proposto a 95 euro a persona (coperto incluso, bevande escluse) ed è richiesta la scelta anticipata al momento della prenotazione.

### **Prenota online**

Un invito a vivere l'ultimo dell'anno lontano dalla confusione, intorno a una tavola che mette al centro il gusto, la convivialità e il tempo condiviso.

## **Contatti**

Osteria D'Alberto

M: 333 110 0404

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

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

di in collaborazione con Osteria d'Alberto