

## Festeggia il tuo Capodanno al Gallione

**Pubblicato:** Martedì 17 Dicembre 2019



*"Bisogna essere cauti nell'esprimere desideri, perché potrebbero avverarsi."*  
J.K. Rowling

Questa l'introduzione alla **serata del Capodanno del Gallione**. Avete presente quei profumi di buono che permeano l'aria della cucina? E quei sapori che restano e stupiscono il palato? Quelle cene che vorreste non terminassero mai per la loro piacevolezza?

La serata che vi aspetta al ristorante Gallione sarà così: un menu pensato con cura dallo **chef Massimo Della Vedova** con **piatti sia di mare sia di terra e abbinamenti raffinati**, forse anche inaspettati. Le portate si susseguiranno alternate ai vini della **Cantina friulana Borgo Magredo** e non mancheranno le coccole, il caffè e gli amari. Una notte allietata dalla musica dal vivo e dedicata ai desideri di ognuno degli ospiti.

### Menu di Capodanno



# Menù di capodanno

*aperitivo di benvenuto dello chef*  
Cappuccino di carote con sfoglia ai semi di papavero

*antipasti*  
Crema di cavolfiore con coulisse di caki e gambero viola di Mazara  
Prosciutto crudo affumicato con crème brûlée di formaggio di Frant

*primi*  
Risotto al rosmarino, aglio nero fermentato,  
con chutney di mandarino e mandorle tostate  
Sfoglia di pasta con salmone dell'Alaska e perlage di tartufo

*secondi*  
Né mare... né terra  
Totani in farcia di vitello con crema di fagioli occhiati e crumble di cacao

*dessert*  
Bavarese allo zafferano con marroni e crema di caffè  
Coccole e caffè  
Panettone artigianale con crema al Grand Marnier,  
crema al mascarpone, clementine e frutta secca  
Cotechino di musetto con lenticchie

*beverage*  
Compreso alla carta, della Cantina Borgo Magredo (Friuli)  
I Bianchi: Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio  
I rossi: Cabernet Sauvignon, Refosco penduncolo rosso, Pinot Nero  
Vini a tavola 1 bottiglia ogni 3 persone

*beverage dessert*  
Moscato v8+...  
Franciacorta Flli. Berlucchi 25° anniversario  
Acqua - Caffè - Amari - Grappe

€ 90,00



Per info e prenotazioni: ☎+39 0332 948196 ✉contatti@ristorantealgallione.it

Il ristorante al Gallione è immerso nel verde, con una grande area lounge bar che lo rende perfetto anche per aperitivi ed eventi di ogni tipo. Offre una **cucina ad alto livello a un prezzo contenuto**: l'idea, infatti, è quella di **rendere accessibile un'esperienza da veri gourmand**, in un ambiente raffinato e accogliente.

La struttura è la rivisitazione di una vecchia **cascina lombarda interamente restaurata** e perfettamente integrata con l'ambiente circostante, avvolta da un **ampio parco** punteggiato di gazebi

dove guardare le stelle e degustare un drink; rivela piacevoli sorprese anche al suo interno, dove gli ospiti possono scoprire una collezione di dipinti realizzata appositamente dall'artista Gianfranco Gentile per il Gallione.

Lo staff del ristorante è fatto di persone che lavorano con disciplina e sensibilità e che hanno a cuore il benessere degli ospiti che potranno vivere un'esperienza che va anche oltre il cibo.

Per maggiori informazioni e per riservare il vostro tavolo:

**+39 0332 948196**

**[contatti@ristorantealgallione.it](mailto:contatti@ristorantealgallione.it)**

**Ristorante Al Gallione | Via Scerè 13, 21020 Bodio Lomnago (VA)**

**[Facebook](#) | [Sito internet](#)**

**[divisionebusiness](#)**

**[divisionebusiness@varesenews.it](mailto:divisionebusiness@varesenews.it)**