

Al Balabiòtt di Sesto Calende un viaggio tra birre artigianali e prodotti locali

Pubblicato: Sabato 12 Marzo 2022



Nella foto in alto: tagliata di manzo con patate dorate e salsa balabiott

C'è una storia dietro ogni persona e quella che sta dietro a Giovanni e Sara parla di piaceri gastronomici e amore per il buon cibo. I due hanno aperto **il Balabiòtt** a dicembre del 2017, prendendo in gestione il vecchio circolino di Lentate, località del comune di **Sesto Calende**.

«Lentate è il nostro posto del cuore – spiega **Sara Radice** – io ci sono nata ed è da sempre la casa della mia famiglia. Giovanni invece, arrivando dalla Val d'Ossola, se ne è innamorato fin dal primo momento. Grazie alla storica attività di famiglia ho acquisito una certa competenza nel settore e Giovanni è chef diplomato, con alle spalle un'esperienza decennale nella ristorazione».

Il nome Balabiòtt (che in dialetto letteralmente vuole dire ballare nudo, oppure più gergalmente indica qualcuno un po' matto) è stato mutuato dal Birrificio Balabiòtt di Domodossola i cui storici fondatori sono Matteo e Michele, amici di infanzia di Giovanni ai quali sia lui che Sara sono legati dalla birra che servono e li identifica: **il Balabiòtt infatti propone solo birre "balabiottiane"**.

«La nostra filosofia è una sola: la vita è troppo breve per mangiare e bere male. Proprio per questo ci impegniamo ogni giorno per cercare e proporre **prodotti di qualità**. Prediligiamo sempre il **km 0** e **alimenti genuini**, per questo ci piace affidarci a **professionisti dell'artigianale**».



Grazie all'esperienza maturata nel campo della ristorazione, la maggior parte degli elementi che compongono i piatti del menu sono lavorati e composti da Sara e Giovanni.

IL MENU

Il menu è diviso in tre parti: c'è la **cucina** con **antipasti**, **primi con paste fatte in casa**, **secondi e ampia griglieria**.



Nella foto: spaghetti alla chitarra homemade con aglio nero, nocciole tostate e tuorlo d'uovo marinato

Una seconda parte dedicata agli **hamburger**, caratterizzati da **carne selezionata e fragrante pane ai semi di sesamo** cotto nel forno a legna; una terza parte che offre una selezione di **pizze tonde** realizzate con **impasti speciali** che ormai sono un cavallo di battaglia delle produzioni del Balabiott.



Nella foto: una selezione di hamburger accompagnati da salsa balabiott e patate dorate

Gli **impasti classico**, ai **nove cereali** e alla **canapa** hanno una lievitazione che varia dalle 24 alle 48 ore, ottimale per offrire una base pizza dalla digeribilità facilitata e gusto caratteristico. In aggiunta, proprio negli ultimi mesi, il locale ha iniziato a sfornare anche **pane e grissini homemade**.



Nella foto: una selezione di pizze

E per concludere in bellezza, sono disponibili **golosissimi dessert**: un must è il famoso **tiramisù scomposto**, assolutamente da provare.

Infine **la birra è da sempre il cuore pulsante del Balabiòtt** e viene utilizzata in svariate preparazioni, anche nel pane.

GIORNI E ORARI DI APERTURA

Aperti da lunedì a sabato dalle 17.00 alle 24.00, la domenica dalle 09.30 alle 24.00

Martedì: giorno di riposo

CONTATTI

Il Balabiòtt – Birra&Cucina, via Lentate 44, 21018 Sesto Calende

T: 377.0486474

@: ilbalabiott@libero.it

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

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it

