

Il menù di solidarietà del Ristorante Panorama Golf di Varese

Pubblicato: Lunedì 29 Marzo 2021



“In questo periodo difficile per tutti a causa del persistere della situazione di emergenza causata dalla diffusione del virus Covid-19, ci sono gesti che incoraggiano e regalano quella speranza di cui ognuno di noi ha bisogno” queste le prime parole del **dott. Angelo Michele Bianchi presidente del Comitato di Varese della Croce Rossa Italiana**, che ha proseguito “siamo profondamente grati a tutto lo staff del **Ristorante Panorama Golf**, che anche in questa occasione legata alla festività Pasquale ha scelto di condividere con la Croce Rossa i ricavi generati dalla vendita dell’appetitoso menù e in questo modo permetterà a tutti coloro che aderiranno, di sostenere i servizi che ogni giorno portiamo avanti con il nostro Comitato. Grazie per la generosità”.

Le parole che seguono, dello **chef Alberto Broggin**i, dimostrano la vicinanza e la sensibilità dimostrate verso la Croce Rossa Italiana: “Subito dopo aver ideato una proposta di pranzo pasquale il nostro pensiero è andato immediatamente al Comitato di Varese della Croce Rossa Italiana e al contributo che avremmo potuto dare come piccolo segno di riconoscenza per l’impegno profuso in questo difficile anno di pandemia, da qui la scelta di **devolvere parte del ricavato del menù, per contribuire a sostenere le numerose attività che i volontari svolgono quotidianamente sul nostro territorio**”.

Lo Chef Alberto Broggin*i*, insieme alla sua squadra, è già ai fornelli per preparare il menù di Pasqua e pasquetta che verrà **consegnato direttamente a casa**.

Una selezione di piatti che partono dai classici della tradizione italiana, interpretati in chiave creativa, esaltando le peculiarità dei prodotti del territorio.

Menù di Pasqua

Antipasto: uovo tonnato con cucunci e capperi fritti; una cheese cake di caprino, biscotto al pistacchio, asparagi e uova di salmone; quaglia e piselli in gelatina con un cannolo croccante di patate. L'antipasto viene accompagnato da focaccia fatta in casa con mix di farine macinate a pietra, cereali e semi.

Primo piatto: lasagna di tarassaco, ricotta e formaggi di alpeggio con ragù bianco dall'aia.

Secondo piatto: si può scegliere tra tre proposte: il capretto della Val Vigizzo arrosto, aglio e rosmarino. La guancia di vitello stufata col suo fondo al Marsala vergine. Oppure il trancio di salmone cotto sulla pelle, salsa delicata all'aglio orsino. Come contorno per le tre proposte patate e carciofi.

Dessert: uovo di cioccolato nel nido ripieno di mango e fragole.

Il costo del menù completo è di **50 euro**.

Per ordinazioni: telefonare al numero 347 7657205 oppure scrivere a info@ristorantepanoramagolf.it entro giovedì 1° aprile.

di [VareseNews Business – marketing@varesenews.it](#)