

## Pranzo e cena ne “La Tana del Lupo”

**Pubblicato:** Giovedì 1 Giugno 2017



**Qualità, creatività e tradizione** sono i cardini sui quali poggia l'attività del ristorante “**La Tana del Lupo**”, di via Ardigò 14, a Crenna di Gallarate, un locale dove appagare i cinque sensi, gustando i piatti ideati e preparati dal giovane **chef Andrea Murialdo**.

I gestori del ristorante, vogliono offrire ai loro commensali un entusiasmante **viaggio nei sapori della tradizione italiana**, con alimenti di prima qualità, per offrire un'autentica esperienza di gusto.

Basta scorrere velocemente il menù per percepire il cuore del ristorante, dove **i risotti e il pesce sono le specialità della casa**.

Sono **oltre venti le portate a base di riso**, dalle ricette più tradizionali a quelle più curiose e sfiziose, tutte scrupolosamente preparate al momento, con una materia prima scelta nelle migliori riserie vercellesi.

Altro piatto forte sul menù è quello a base di **pesce**, sempre pescato **fresco di giornata**, con una proposta che spazia dall'antipasto a base di crudo di mare, a proposte che esaltano il palato dei commensali.

Nell'ampio menù si trovano antipasti di terra e di mare, elaborati e impiattati per andare ad appagare anche la vista oltre che il gusto e per gli amanti della pasta, deliziosi tagliolini, gnocchi e vermicelli composti nel piatto con accostamenti sfiziosi, sia di sapore che di colore. Altrettanto invitanti sono i

secondi, scelti e preparati nel rispetto della tradizione, dalla vera cotoletta milanese, ai piatti a base di selvaggina (nel periodo invernale).

Quella presente sul menù de “La Tana del Lupo” è un’ampia scelta che va a incontrare il gusto di ciascuno, dal bambino alla ricerca di una portata conosciuta e gustosa, al vegetariano, al vegano, a chi ama la carne e a chi invece preferisce il pesce.

I più golosi non potranno alzarsi da tavola senza aver scelto tra uno dei dessert preparati quotidianamente dallo chef.

Lo staff del ristorante “la Tana del Lupo” è attento anche a consigliare il vino migliore da accompagnare a ciascuna pietanza, per esaltarne il sapore, con una carta dei vini curata, che comprende i migliori vini italiani, francesi, secchi o mossi, le migliori marche di champagne e i proseccchi più ricercati.

E per godere dell’ottima cucina del ristorante anche nella stagione estiva, è disponibile un dehor esterno dove pranzare o cenare in completa tranquillità.

“La Tana del Lupo” vi aspetta per farvi vivere un’esperienza di gusto e di sapore in un **ambiente elegante, accogliente e raffinato dove il cliente è al centro dell’attenzione.**

**Ristorante “La Tana del Lupo”**

Via R. Ardigò 14, Gallarate

Tel. 0331 795829

Pagina Facebook: **La Tana del Lupo**

di Ufficio pubblicità