

## Il ristorante **Madonnina** arriva a casa vostra: con l'asparago Sushi

**Pubblicato:** Venerdì 29 Maggio 2020



E' "il ristorante degli asparagi di Cantello" per eccellenza:, quello da cui bisogna andare almeno una volta all'anno, quando arriva la stagione.

L'emergenza sembrava che avesse tolto questo piacere, nel 2020: Ma ora **la Madonnina**, il noto albergo ristorante di Ligurno di Cantello, ha riaperto e ha pensato di raggiungere i suoi clienti anche a casa con un take away unico.

### UNA RIPARTENZA NEL SEGNO DELLA NOVITA': L'ASPARAGO SUSHI TAKE AWAY

La "prima volta" nella sua storia di Take Away per la Madonnina non poteva però che essere totalmente unica.

Infatti, oltre a proporre il loro famoso menu di asparagi hanno deciso di creare un piatto speciale per l'occasione: "**l'asparago Sushi**": Riempito o avvolto come un hosomaki, è un modo unico e inedito per assaggiare l'asparago di Cantello insieme ad ingredienti speciali, come il pesce crudo. Presentato "alla giapponese" è un perfetto antipasto o anche un originale accompagnamento all'aperitivo.



La presentazione dell'asparago sushi

Un piatto introvabile, che rappresenta splendido risultato di squadra: «Gli asparagi sono di **Luciano Giordano**, figlio di Bruno Giordano, nostro fornitore negli anni 50-60 – Spiega **Roberto Limido**, patron dello storico ristorante – mentre la Brigata di cucina che ha collaborato a questo menù è composta da **Pier Colombo** per gli antipasti, **Nardo Acquaviva** per il risotto, **Luca Tognon** per gli asparagi e **Flavio Berlato** per il Dessert: con la partecipazione straordinaria, per informazioni e consigli, dello chef **Tiziano Medina**».

## PER NON PERDERE UNA TRADIZIONE: IL MENU D'ASPARAGI "DELLA MADONNINA" IN VERSIONE TAKE AWAY

Per chi poi volesse una proposta più completa è possibile arricchire l'esperienza, aggiungendo i piatti della tradizione al sushi d'asparago: il menù d'asporto prevede infatti **un risotto con punte d'asparagi** che, con l'aiuto di un microonde, si può mangiare come al ristorante, una porzione di **asparagi cotti al vapore con tre delle famose salse fredde** preparate dal ristorante: maionese, aurora, tartare e, infine, lo storico dessert del menù di maggio, la **sfogliatina caramellata alle fragole**.



Il risotto agli asparagi

## IL MENÙ E LA PRENOTAZIONE

- Asparago sushi (Anche vegetariano e vegano) a **10 euro**
- Risotto con punte di asparagi (da riprendere in forno a microonde a 350 watt per 2 minuti, per un risultato perfetto) a **8 euro**
- Porzione di bianchi asparagi cotti al vapore (Presentati sottovuoto, da riprendere in acqua bollente per 3 minuti) con tre delle famose salse fredde preparate dal ristorante: maionese, aurora, tartare a **12 euro**
- La sfogliatina caramellata alle fragole, a **5 euro**

Il servizio su prenotazione è attivo **da venerdì 29 maggio**, tutti i venerdì, sabato e domenica, e continuerà fino alla fine della stagione degli asparagi, il 21 Giugno: **per prenotare si può telefonare allo 0332 .417731.**

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