

## Un Capodanno gustoso e in sicurezza al Ristorante Tradate

**Pubblicato:** Mercoledì 29 Dicembre 2021



**Un mese di apertura per il Ristorante Tradate**, locale storico nato nel 1921 per iniziativa di Guido Breveglieri, nonno delle proprietarie Giulia e Flavia, affiancate da mamma Elena nella gestione.

**In queste prime settimane di apertura i clienti hanno potuto apprezzare sia il nuovo look del ristorante**, frutto di una ricerca approfondita e di un lavoro durato mesi, sia **la ricercata cucina di Ermanno Nicoletta** che ha portato nel locale di via Volta **prelibate note campane, terra dello chef, valorizzando i prodotti del mare unendoli alla tradizione locale**: «Il primo mese è stato entusiasmato soprattutto poter rivedere la clientela seduta ai nostri tavoli», spiegano i gestori del locale e lo chef che si preparano al Cenone di Capodanno.

**L'ambiente, elegante e riservato, ospita pochi tavoli distanziati fra loro e ben distribuiti** grazie alla sua conformazione su due livelli, una disposizione che garantisce il distanziamento e il rispetto delle norme di sicurezza anti Covid.

**Il menù, studiato stagionalmente, viene affiancato ogni giorno da piatti scelti dallo chef** sulla base del mercato giornaliero così da essere autentici e originali.

**Il Ristorante Tradate si sta preparando al suo primo cenone di Capodanno dopo due anni di chiusura**: protagonista sarà ovviamente il mare che da oltre 30 anni contraddistingue la cucina di questa piccola realtà di Tradate.

**Nel menù di Capodanno** si trovano due antipasti di benvenuto: Crù di mare (ostriche, salmone, ricciola, scampi e gamberetti) e Mediterraneo (panzanella e crostacei); a seguire Da Nord a Sud (risotto rapa rossa, yogurt di bufala e scampi) e Ode al Mare (pescato del giorno su vellutata di patate con astice, frutti di mare e caviale Siberian); poi la Dolce Attesa (gelato con mele e frutta secca e babà cassata); per chiudere il Benvenuto 2022 con cotechino e lenticchie, nel rispetto della tradizione. Il tutto al prezzo di 150€, inclusa una bottiglia di Brut ogni due persone.

**Sicuramente una proposta allettante e di classe per passare una fine d'anno serena, gustando ottimo cibo cucinato con classe e servito con cura e attenzione ai particolari.**

Ma non finisce con Capodanno l'offerta del Ristorante Tradate: **la proprietà, insieme allo chef Nicolella, sta organizzando una serie di eventi per il nuovo anno**, a partire da uno speciale "*mystery menù*" per **il giorno dell'Epifania** sulla base dei gusti della clientela, una vera e propria "Sorpresa della Befana".

---

## INFO E PRENOTAZIONI

**Ristorante Tradate**  
**Via Volta 20, Tradate**  
**3339349957**

## IL MENÙ DI CAPODANNO DEL RISTORANTE TRADATE





# IL NOSTRO BENVENUTO

## CRÙ DA MARE\*

OSTRICHE, SALMONE, RICCIOLA,  
SCAMPI & GAMBERI

## MEDITERRANEO

PANZANELLA & CROSTACEI



## DA NORD A SUD

RISOTTO RAPA ROSSA,  
YOGURT DI BUFALA &  
SCAMPI

## ODE AL MARE

PESCATO DEL GIORNO SU  
VELLUTATA DI PATATE  
CON ASTICE, FRUTTI DI MARE  
& CAVIALE SIBERIAN

## DOLCE ATTESA

GELATO CON MELE E FRUTTA SECCA  
BABÀ CASSATA

## BENVENUTO 2022

COTECHINO E LENTICCHIE

EURO 150  
INCLUSA UNA BOTTIGLIA DI BRUT OGNI DUE PERSONE



Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it