

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Uscita la guida “Milano e Lombardia a Tavola”: ecco i protagonisti varesini

Redazione VareseNews · Monday, October 14th, 2024

L'edizione 2025 della guida “**Milano e Lombardia a Tavola 2025**” celebra le eccellenze culinarie della regione, dedicando uno spazio speciale alla provincia di Varese.

In questa edizione, sono stati infatti selezionati numerosi ristoranti, pizzerie e prodotti tipici che rappresentano il meglio dell'offerta gastronomica del territorio, esaltando tradizione, innovazione e qualità.

Tra loro, locali di ogni genere: dai grandi ristoranti classici ai locali che propongono l'alta cucina moderna (e tra loro c'è anche uno stellato Michelin) dalle pizzerie che si sono fatte spazio per la loro alta qualità alle pasticcerie storiche.

Questo l'elenco dei menzionati:

Ristoranti

Soul, Legnano: “Cucina creativa di una giovane coppia, con piatti che uniscono tradizione e modernità in un ambiente familiare e curato”.

La Piazzetta, Origgio: “ristorante moderno che offre un'esperienza gastronomica completa, con piatti raffinati e ben presentati”.

Blend 4, Azzate: “Piatti che combinano tradizione e innovazione, serviti in un ambiente accogliente e confortevole”.

Osteria del Sass, Besozzo: “Contrasti tra antico e moderno caratterizzano questo locale, con piatti che esaltano le tradizioni locali”

I 5 Campanili, Busto Arsizio: “Ristorante che propone certezze gastronomiche in un ambiente storico, con piatti che richiamano i sapori di una volta”.

Acquerello, Fagnano Olona: “Cucina raffinata che punta all'essenziale e alla purezza dei sapori, espressa con tecniche moderne e creative”.

Da Venanzio, Induno Olona: “Piatti eleganti e saporiti, serviti in un contesto accogliente e immerso nel verde”.

Crotto Valtellina, Malnate: “Ristorante in un'antica cava, offre piatti che esaltano i sapori del territorio con una cura particolare alla qualità degli ingredienti”.

Acqua, Olgiate Olona: “Cucina che esalta la classe e la tecnica, con piatti che esprimono al meglio la tradizione e la creatività culinaria”.

Il Sole di Ranco, Ranco: “Piatti che uniscono tradizione e innovazione, con una vista panoramica sul lago che completa l'esperienza culinaria”.

Pizzerie

Mandolino, Saronno: “Pizzeria dagli ambienti semplici ma curati, offre pizze con impasti soffici e ingredienti freschi”.

La Piedigrotta, Varese “Pizzeria dall’atmosfera accogliente, propone pizze ben farcite con ingredienti selezionati e di qualità”.

Prodotti Tipici

Pasticceria Veniani, Gavirate: “Con prodotti dolciari artigianali di alta qualità, realizzati con materie prime selezionate e un’attenzione particolare alla tradizione e all’innovazione”.

This entry was posted on Monday, October 14th, 2024 at 4:26 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.