LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Fuoco, fumo e fiamme nel nuovo menù de La Fornace di San Vittore Olona

Redazione · Monday, February 10th, 2025

Il **ristorante La Fornace di San Vittore Olona** cambia identità, innovando la tradizione con un nuovo concetto culinario che ruota attorno a tre elementi: **Fuoco, Fumo e Fiamme**. Il nuovo menù è **un inno** a tutto ciò che è **affumicato e grigliato,** con un tocco gourmet e un'attenzione particolare alla ricerca di ingredienti esclusivi e tecniche di cottura innovative.

Tra gli strumenti chiave della nuova proposta c'è la **griglia di origine giapponese *kamado***, un barbecue in ceramica a forma di uovo che permette di grigliare a temperature elevate e chiudere la campana per ottenere una cottura veloce e un effetto affumicato naturale.

«L'idea non è quella di una classica griglieria – dichiara **Marco Poli, responsabile del ristorante** –, ma di **una cucina raffinata che combina il fuoco con eleganza** e sperimentazione, frutto di una lunga ricerca, con un servizio informale e dinamico che mette a proprio agio gli ospiti». Dietro ai

fuochi c’è lo **chef Vincenzo Marconi** con uno **staff giovanile in cucina** che porta avanti la tradizione del **marchio DOP** (Denominazione di Origine Poli), una vera e propria filosofia codificata di lavoro nell’ambito dei servizi dell’accoglienza.

Il nuovo menù

Nel nuovo menù si trovano piatti della tradizione, reinterpretati con l’elemento del fuoco. Tra questi si fanno notare il **risotto alla carbonara con guanciale affumicato e scampi**, le **tagliatelle al carbone vegetale,** e il crudo di pesce con oli e pepi affumicati. La carta vanta piatti innovativi e salutari, con ingredienti estremamente rari, come i **crostacei percebes**, la **pasta trafilata in oro**, le **acciughe affumicate** del Mar **Cantabrico, il prosciutto crudo affumicato,** e una selezione di **sali e pepi provenienti da tutto il mondo.** Anche la **carta dei vini** è stata rivista per includere **etichette di origine vulcanica,** in linea con il tema del fuoco, così come gli **oli affumicati** che esaltano il sapore delle portate.

Il menù degustazione “Fuoco, Fumo e Fiamme”

Un’attenzione particolare è stata riservata al **menù degustazione “Fuoco, Fumo e Fiamme”**, un percorso di quattro portate che cambia ogni mese. **Il prezzo di 50 euro è volutamente alla portata di tutti** per permettere a più persone di scoprire questa nuova esperienza gastronomica. Un viaggio sensoriale tra sapori intensi e sorprendenti. Il menù degustazione include sia piatti di carne che di pesce, con proposte come il **polpo affumicato, i tagliolini al carbone vegetale con salicornia e cannolicchi, e il trancio di ricciola flambato.**

Anche i dessert seguono il tema del fuoco, come la torta mimosa con carta bruciata e la crepe suzette flambata, mentre la selezione di **whisky torbati** e liquori affumicati chiude l’esperienza con coerenza e carattere. Un percorso sensoriale tra aromi intensi, cotture innovative e suggestioni che evocano la potenza del fuoco.

San Valentino

Il ristorante sarà aperto anche la sera di San Valentino. Per la festa degli innamorati sarà possibile scegliere liberamente dal menù alla carta. Con una sorpresa finale: Chef Vincenzo Marconi ha ideato **un dessert speciale a tema, perfetto per suggellare la serata con un tocco di romanticismo.** **QUI IL LINK A MENÙ**

I piatti del buon ricordo

La Fornace fa parte dell'**Unione Ristoranti del Piatto del Buon Ricordo**, associazione che riunisce locali che rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità **Made in Italy**. E tra le novità del ristorante di San Vittore Olona non poteva mancare un **Menù del Buon Ricordo.**

Con questo menù viene dato **in omaggio il Piatto del Buon Ricordo**, vera e propria opera d'arte realizzata a mano dagli artigiani della **Ceramiche Artistiche Solimene** di Vietri sul Mare. Ogni associato ha il proprio piatto con la propria specialità, che per La Fornace è il **Reale di Manzo** "**CBT" laccato con spuma di patate al Montebore.**

Prenotazioni via WhatsApp

Particolarmente apprezzato dalla clientela è il **servizio di assistenza diretta tramite WhatsApp.** Per le prenotazioni il **Ristorante La Fornace** offre infatti ai suoi clienti un **canale diretto via WhatsApp**, con accesso a trattamenti speciali, anteprime su offerte e piccoli omaggi culinari. Gli iscritti possono inoltre riservare in esclusiva il **menù degustazione "Fuoco, Fumo e Fiamme"** e partecipare gratuitamente ai **corsi di cucina**.

Info e Contatti

S.S. Sempione 241 Ang. Via Silvio Pellico 20028 San Vittore Olona (MI)
Telefono: +39 0331 518308
WhatsApp: +39 348 5431073

CLICCA QUI PER IL SITO

This entry was posted on Monday, February 10th, 2025 at 6:13 pm and is filed under Alto Milanese
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.