

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Al ristorante La Guardia arrivano i 'cicchetti' in versione gourmet

Marco Tajè · Friday, July 19th, 2019

Al ristorante La Guardia arrivano i 'cicchetti' in versione gourmet

Concentrate esplosioni di gusto e sapori sorprendenti. Diversi ad ogni boccone. E' al tempo stesso un modo antico e nuovo di godere del piacere del cibo quella proposta in questi giorni da un nuovo menu del ristorante La Guardia".

"L'idea – ci racconta Marco Poli direttore del ristorante – è quella di rifarsi alla moda antica delle tapas spagnole o a quella altrettanto antica dei cicchetti delle osterie veneziane". Un modo conviviale e aperto di godere del buon cibo, che favorisce anche la socializzazione e la condivisione. Un'idea per trasformare l'inizio di un pranzo in una concentrata scoperta di gusti.

"Ma è anche un modo – continua Poli – per far conoscere a tutti la nostra cucina perché molte delle degustazioni proposte in formato mini in realtà sono delle versioni concentrate dei nostri piatti più famosi".

La degustazione di piccoli antipasti che sarà proposta per la prima volta ai clienti dello storico ristorante di Nerviano nella giornata di domenica 21 luglio sia a pranzo che a cena è composta da dieci miniporzioni tra mare e terra realizzate con ingredienti di stagione in base alle proposte dello chef ma tenendo conto anche dei desideri espressi dal cliente e con la possibilità di personalizzarli se sono presenti dei bambini. La formula di questo menù prevede dopo gli antipasti un primo piatto e un dolce a scelta dalla carta del ristorante. Il tutto a soli 45 euro (escluse le bevande). Il menu sarà proposto esclusivamente in giornate particolari.

Per prenotare gli ultimi posti disponibili per domenica 21 e sapere quando il menu sarà proposto nuovamente basta seguire il sito internet ristorantelaguardia.it oppure iscriversi alla newsletter che vi informerà puntualmente su tutte le iniziative del ristorante.

This entry was posted on Friday, July 19th, 2019 at 3:59 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

