

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Innovazione e gusto, ecco il nuovo menù al ristorante La Guardia

Marco Tajè · Sunday, March 8th, 2020

Il ristorante **La Guardia** ha lanciato in questi giorni le sue **nuove proposte gastronomiche**. Un'offerta variegata costruita partendo dai gusti e dai desideri espressi direttamente dagli ospiti che sono stati raccolti attraverso questionari diretti e un'attenta analisi delle comande. **Ecco le novità più rilevanti di queste nuove proposte.**



Più attenzione alla carne. La Guardia è e resterà sempre un riferimento per chi ama la vera cucina di pesce, ma questo nuovo menù rivolge una maggiore attenzione alle proposte di carne e lo fa – naturalmente – rimanendo fedele ai **dettami #DOP** che da sempre ispirano la famiglia Poli proponendo i prodotti provenienti dalle stalle della Scuola di Agricoltura Ferrazzi e Cova di Villa Cortese. Carni bovine di grande qualità a chilometro zero.



Via libera ai piatti unici. Soluzione ideale per un pranzo veloce, leggero, gustoso e completo. Ricette dove la fantasia e il gusto dello chef partendo dal modello del piatto unico di carne, pesce, frutta e verdura (poke) oggi tanto di moda confeziona piatti fantasiosi e saporiti. Certamente con una marcia in più rispetto ai prodotti standardizzati consegnati a casa da una qualsiasi Poke house.



Assaggia e Condividi. La formula molto semplice di questo menu prevede un piatto di portata con diversi antipasti da condividere tutti insieme. Un primo piatto e un dolce alla carta. Gli antipasti, composti da tanti piccoli assaggi monoporzione, ripercorrono lo spirito e la storia della cucina dello storico ristorante di Nerviano, un percorso tra classici piatti della Guardia proposti insieme a nuove ricette che esaltano i migliori prodotti della tradizione gastronomica italiana e internazionale. Il primo e il dolce sono a scelta dal ricco menu del ristorante.

Il menu degustazione. “Carta bianca” allo chef Davide Rampini che giorno per giorno costruisce un percorso gustativo, un vero e proprio viaggio nel mondo del sapore che si declina in cinque portate dall'antipasto al dolce. E' un menu che nasce all'alba, giorno per giorno, a seconda delle primizie che capita di trovare al mercato. Ingredienti base straordinari i cui sapori vengono esaltati dalle capacità tecniche dello chef e dalla sua grande sensibilità per l'accostamento di sapori e colori. Da provare!

This entry was posted on Sunday, March 8th, 2020 at 10:03 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.