

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Un romantico San Valentino al ristorante Evo

Redazione · Monday, February 11th, 2019

La cena di San Valentino? E' più **romantica** se anche chi cucina ci mette il cuore: questa **la promessa senza alibi con cui Fefè Cremonesi, chef del ristorante Evo a Legnano**, presenta il suo speciale menu per la festa degli innamorati. Si tratta di un menu "speculare", ovvero double face, per chi ama il mare, ma anche per chi preferisce la carne.

Il menu comprende due antipasti (uno di terra e uno di mare) con protagonisti il principe dei salumi (il culatello) da un lato e il re delle acque più profonde (il calamaro) dall'altro. Poi, una sola pasta, gli gnocchi, condita a scelta "**con tutto il sapore del mediterraneo**" oppure con un "**battuto di filetto, ripassato al Ripasso di Amarone**". E naturalmente due secondi: "**Dorso di branzino con pomodorini pachino, olive taggiasche e capperi in fiore**" oppure "**Filetto di manzo ai 3 pepi e senape con pomme soutè**". Uguale per tutti il dolce: "**Assoluto al cioccolato e peperoncino, con ricciolo di gelato al fior di latte e coulisse di lamponi**".

Davvero interessante il costo del menu (45 euro a persona) che comprende acqua, coperto e caffè e che può essere ancora più favorevole (40 euro) per chi usufruisce dell'offerta Prima Serata (Cena dalle 19.30 con libero tavolo alle 21.30).

Per prenotazioni: [online](#), oppure al numero 0331/598034

This entry was posted on Monday, February 11th, 2019 at 10:54 am and is filed under [Cucina](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.