

GreenFantasy, atmosfera green e piatti della tradizione rivisitati con creatività e fantasia

Pubblicato: Venerdì 7 Dicembre 2018



Produzione biologica diretta, semplicità e al tempo stesso **accostamenti fantasiosi** sono il marchio di fabbrica di **GreenFantasy**, l'azienda agricola naturale e biologica nata nel 2010 dove è possibile gustare deliziosi piatti ispirati alla tradizione locale.

Aperto **giovedì e venerdì sera dalle 19 alle 23 e sabato e domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23** (chiuso gli altri giorni), il ristorante può ospitare fino a **160 coperti** e accetta **tutti i tipi di pagamento**.

– *Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?*

GreenFantasy nasce dal sogno di Andrea e Tiziana: contribuire alla **salvaguardia di un ambiente e di uno stile di vita più sostenibili** per loro stessi, i quattro figli e tutti coloro disposti ad abbracciare i principi del buono, pulito e giusto.

L'obiettivo è? offrire **prodotti d'eccellenza improntati al bio e al naturale**, con **idee giovani** e quel **pizzico di fantasia** legato all'ambiente che li caratterizza fin dal nome.

Dagli inizi nel settore apicolo, negli anni **l'attività? potenzia e diversifica sia la produzione diretta che i servizi agrituristici**. Una crescita resa possibile anche dall'apporto delle giovani leve in famiglia e dagli affidabili e dinamici giovani collaboratori, oggi una realtà consolidata ed in costante e progressiva espansione.

– *Che tipo di cucina fate?*

La cucina si basa principalmente su **nostra materia prima** (carni, salumi, uova, formaggi di capra a latte crudo, verdure, farine, frutta, prodotti dell'alveare, tutto a **chilometro zero**) ovviamente valorizzata dalle recenti tecniche di cottura a bassa temperatura, sottovuoto, che permettono un **utilizzo limitato di condimenti** e puntano a **preservare l'integrità di ogni alimento**. Ci piace poter affermare che **l'80% dei prodotti** da noi somministrati **sono di nostra produzione diretta** e che **il restante viene accuratamente scelto** in linea con i nostri principi e filosofia.

– *Qual è il vostro piatto forte?*

Le **paste fresche** e i **risotti** che utilizzano ovviamente prodotti stagionali.

– *E quello più gettonato?*

Trafilati freschi su purea di rucola con **burro di malga** e **polline fresco di castagno**.

– *Il piatto perfetto per questa stagione?*

Sicuramente il **risotto delle Antiche Abbadesse Vialone Nano al Nebbiolo** e nostro **Magrone**.

– *Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?*

Tra le tante proposte vi **consigliamo di provare il filetto di maiale in crosta di sesamo con crema di Balsamico e crocchette di mais**, una vera specialità.

– *Cosa non può mancare nella vostra cucina?*

Le nostre **ridotte vegetali ed animali** e le nostre **confetture e mostarde di frutta**.

– *Avete un prezzo fisso a pranzo?*

Sì?, la **domenica a pranzo** proponiamo dei **"pacchettizzati"** come **menu agriturismo** nelle seguenti versioni:

A) antipasto e primo – acqua e vino

B) antipasto e secondo – acqua e vino

C) menù degustazione (antipasto – primo – secondo – acqua e vino)

D) menù completo (cocktail – antipasto – primo – secondo – dolce – acqua – vino – caffè?)

Mantenendo comunque la possibilità? di **scegliere tra almeno 3 primi e 3 secondi** che cambiano di norma ogni mese.

– *Perché scegliere voi?*

Perché da noi troverete **prodotti naturali** garantiti da una **produzione biologica diretta, semplicità** ma al tempo stesso **accostamenti a volte inediti e fantasiosi** in un **contesto ampio e variegato**; in un parco di 18 ettari dove **natura e quiete si accompagnano a piatti della tradizione a volte rielaborati per stupirVi** con effetti speciali.

– *Tre parole per descrivere il vostro ristorante*

Accogliente, familiare e talvolta raffinato.

Provare per credere!

Ulteriori informazioni

Indirizzo: **Tenuta Cascina Bisocca – 21043 Castiglione Olona**

Tel.: **340 1093800**

Email: **info@greenfantasy.eu**

Sito internet

Pagina Facebook

Pagina Instagram

di Ufficio pubblicità