

Capodanno 2024: un menù speciale per festeggiare l'anno nuovo da "Al Posto Giusto" di Masnago

Pubblicato: Mercoledì 11 Dicembre 2024



Il conto alla rovescia per il 2024 è iniziato e, come da tradizione, il **Cenone di Capodanno** è un momento irrinunciabile per salutare l'anno passato e dare il benvenuto a quello nuovo con gusto e convivialità. Quest'anno, gli amanti della buona cucina avranno l'occasione di festeggiare con un menù esclusivo che combina tradizione e raffinatezza nelle **ampie sale del ristorante Al Posto Giusto di Masnago, in via Amendola 7.**

Antipasti a Buffet: Una Ricca Selezione di Sapori

L'inizio della serata sarà all'insegna di una varietà di antipasti a buffet per stuzzicare il palato. Tra le proposte troviamo:

Crudo di salmone, per un tocco delicato e raffinato;

Salumi nostrani accompagnati da gnocco fritto, un classico della tradizione italiana;

Torta salata con patate e pancetta, una combinazione rustica e gustosa;

Sarde fritte e salvia, che portano con sé i sapori della cucina mediterranea.

Un buffet che promette anche altre gustose sorprese per accontentare tutti i gusti.

Primi Piatti: Tradizione e Innovazione

Il menù prosegue con due primi piatti ricercati:

Risotto all'amarone con la sua riduzione e montasio, un piatto che unisce l'intensità del celebre vino veneto alla cremosità del formaggio friulano;
Rotoli di crespella con salmone, lime e pistacchio, una proposta fresca e raffinata che conquista con la sua combinazione di sapori delicati.

Secondo Piatto: Un Arrosto per Celebrare

Per i secondi, il protagonista della tavola sarà l'*arrosto di coppa marinato alle erbe e lardo*, servito con un morbido purè di patate. Un piatto saporito e succulento che richiama i sapori della cucina casalinga, perfetto per un cenone festivo.

Dolci e Tradizione di Buon Auspicio

Per concludere in dolcezza, un *buffet di dolci misti* permetterà di scegliere tra varie prelibatezze.

Ma la serata non può terminare senza i simboli portafortuna del Capodanno: **il classico cotechino con lenticchie**, piatto di buon auspicio per un anno nuovo ricco di fortuna e prosperità, accompagnato da un brindisi con Prosecco.

Musica e Divertimento

Per mantenere alta l'energia e dare il via ai festeggiamenti del nuovo anno, la serata sarà animata da un DJ set, con musica e divertimento fino allo scoccare della mezzanotte e oltre.

Dettagli dell'Evento

Prezzo: 95 € a persona (bevande incluse).

Un'opportunità per iniziare il 2024 con una serata all'insegna del buon cibo, della musica e della tradizione. Che sia un Capodanno ricco di gioia e sapori autentici!

Per informazioni e prenotazioni, contattare:

Al Posto Giusto

Indirizzo: Via Amendola 7, Masnago (Varese)

Telefono: 375 886 5600

Sito: alpostogiustovarese.it

IG: [ristorante_alpostogiustovarese](https://www.instagram.com/ristorante_alpostogiustovarese)



NEW YEAR
Menu

ANTIPASTI A BUFFET
Crudo di salmone
Salumi nostrani con gnocco fritto
Torta salata con patate e pancetta
Sarde fritte e salvia
E molto altro ancora...

PRIMI
Risotto all'amarone con la sua
riduzione e montasio
Rotoli di crespella con salmone,
lime e pistacchio

SECONDI
Arrosto di coppa marinato alle
erbe e lardo, accompagnato da
purè di patate

DESSERTS
Dolci misti a buffet

PER CONCLUDERE
Dj set
Cotechino e lenticchie
Prosecco

**Tutto compreso con bevande 95€
a persona**


AL POSTO GIUSTO
CIRCOLO • STORICO
IN MASNAGO

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it