

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Non il solito ristorante d'albergo: ecco i menù di aprile e Pasqua alla Fornace di San Vittore Olona

Redazione · Saturday, April 12th, 2025

C'è chi ancora pensa che i ristoranti degli alberghi siano luoghi anonimi, riservati solo agli ospiti di passaggio. Chi entra a **La Fornace di San Vittore Olona**, invece, scopre da subito che qui siamo su tutt'altro livello. Ambienti eleganti e curati, atmosfera calda e accogliente, **una cucina che non si limita a servire piatti: li racconta e li trasforma in esperienza.**



«Molti clienti, soprattutto da noi in Provincia, si fanno scrupoli a entrare perché pensano sia un ristorante “per i clienti dell’hotel” – spiega **Marco Poli, responsabile del ristorante** –. Ma in realtà **lavoriamo di più con clienti esterni, che tornano, portano amici, si fidano di noi.** Alla base della filosofia de La Fornace c'è sempre **la tradizione**: un punto fermo da cui partire per poi inserire, con equilibrio, **tocchi creativi che sorprendano e stimolino la curiosità.** L'ambiente è curato ma informale: nessuna rigidità “incravattata” e l'atmosfera accogliente mette a proprio agio

chiunque. Anche **il pane, i grissini e le paste sono fatte da noi in casa** per offrire quella particolarità che in altri ristoranti non si trova».

[leforo id=1851679]

Menù degustazione “Fuoco, Fumo e Fiamme” – Aprile



Ogni mese, La Fornace propone poi un **menù degustazione stagionale** a prezzo fisso (**50 euro**), che cambia in base ai prodotti freschi e alle idee dello chef. Quello di aprile è un viaggio multisensoriale tra profumi primaverili e presentazioni scenografiche. Tra le materie prime ci sono formaggi freschi, come bufala e verdure di stagione. Filo conduttore dei piatti è sempre il fuoco che accende sapori e profumi attraverso cotture affumicate .

Amuse bouche

Un benvenuto dalla cucina per iniziare con stile

Il fumo incontra la parmigiana

Spiedino di melanzana frita, bufala affumicata, pomodoro e basilico

Il Raviolo

Ravioli fatti a mano con ricotta e salmone affumicato, lime e crema di burrata, completati da salvia frita

Fiamma: brucia che brucio...

Rotolo di branzino e gamberi, crema di patate grigliate e affumicate, chips di topinambur

Dessert

Alla carta – scegli tra le proposte dolci della casa

Menù di Pasqua – Tradizione e creatività



Il **menù di Pasqua** è un elegante percorso da sette portate (**80 euro**), che unisce piatti creativi e sapori della tradizione. Perfetto per celebrare con gusto e tranquillità, in un ambiente accogliente e non convenzionale.

Un benvenuto dalla cucina

Cialda di riso croccante, tartare di salmone marinato, caviale di salmone e burro home-made

Gamberi alla fiamma

Con puntarelle e bagna cauda allo scalogno

Culatello di Zibello 24 mesi

Accompagnato da un mini burger con squacquerone e riccioli di pasta fritta

Primo piatto

Gnocchi di patate viola cotte sotto la cenere, calamari, zucchine fritte e pecorino fumé

Secondo piatto

Lingotto di branzino in crosta di olive, mousseline di patate e pomodorini confit

Da condividere

Agnello al forno con rosmarino e patate novelle

Dessert – Gioco al cioccolato

Quattro consistenze diverse per celebrare il cioccolato:

- Crema catalana al 60%

- Cannoncini con chantilly
- Sablés al cioccolato e fior di sale
- Brownies con salsa al mou

Un finale ricco, pensato per chi ama il cioccolato in tutte le sue forme.

Info e Contatti

S.S. Sempione 241 Ang. Via Silvio Pellico 20028 San Vittore Olona (MI)

Telefono: +39 0331 518308

WhatsApp: +39 348 5431073

[QUI il SITO](#)

This entry was posted on Saturday, April 12th, 2025 at 12:45 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.