

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Gurmeria da Giò: nuove scoperte culinarie

Marco Tajè · Thursday, October 27th, 2016

### Informazione pubblicitaria

Nasce a Legnano una nuova realtà gastronomica, frutto dell'incontro casuale tra due ragazzi con un sogno nel cassetto: quello di aprire un ristorante insieme e creare un luogo di convivio giovane e con una cucina di alto livello.

In un momento in cui non si sente altro che parlare di giovani in fuga all'estero, Giovanni ed Edoardo hanno scelto di puntare nonostante tutto sulla provincia Italiana ed aprire una piccola chicca, proprio in centro a Legnano.

Gurmeria da Giò, senza la O alla francese, per "italianizzare" ancora di più il concetto, punta dunque sull'innovazione, con richiami internazionali, valorizzando però gli ingredienti a Kilometro zero. Il Menù si rinnova mensilmente, all'insegna dell'offerta stagionale e delle prelibatezze sul mercato.



La cucina è diretta dal giovane Chef Edoardo Passeri, rientrato in Italia dopo un'esperienza di due anni al Four Seasons di Londra e precedentemente al Ristorante Trussardi alla Scala e al Bulgari Hotel Milano. Un vero master nei risotti e nel suo Signature Dish: il Maialino con Crosta Croccante.

Completa il tutto una lista vini aggiornata al menù corrente, selezionata dal Sommelier Fabio Olearo, con l'intento di farvi viaggiare fra territori di piccoli e grandi viticoltori, accomunati dalla proverbiale passione per la vinificazione.

L'ambiente è moderno, con un design minimalista. E la vera novità è la possibilità di riservare una deliziosa saletta, la cosiddetta "Cantina Privata" per occasioni e celebrazioni speciali in coppia o con gli amici più cari.

This entry was posted on Thursday, October 27th, 2016 at 12:19 pm and is filed under [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.

