

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Degustazione di pesce a La Guardia di Nerviano

Redazione · Tuesday, September 18th, 2018



Marco Formisano, chef del ristorante La Guardia di Nerviano, ci presenta oggi due piatti degustazione che si potrebbero trovare nel menu degustazione lanciato in questi giorni nel ristorante. Un menu che gli chef in cucina personalizzano a seconda dei gusti del cliente.

Marco ha preparato per noi una caprese rivisitata con un gambero di Mazzara del Vallo avvolto in gelatina di pomodoro e impiattato con mozzarella di bufala, acqua al basilico e olio a sfere.

Come seconda degustazione di pesce ecco una gusta mousse di yogurt con tonno, riso soffiato alla soia, scaglie di mandorle, foglie di menta ed essenza di mandarino.

This entry was posted on Tuesday, September 18th, 2018 at 10:03 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.