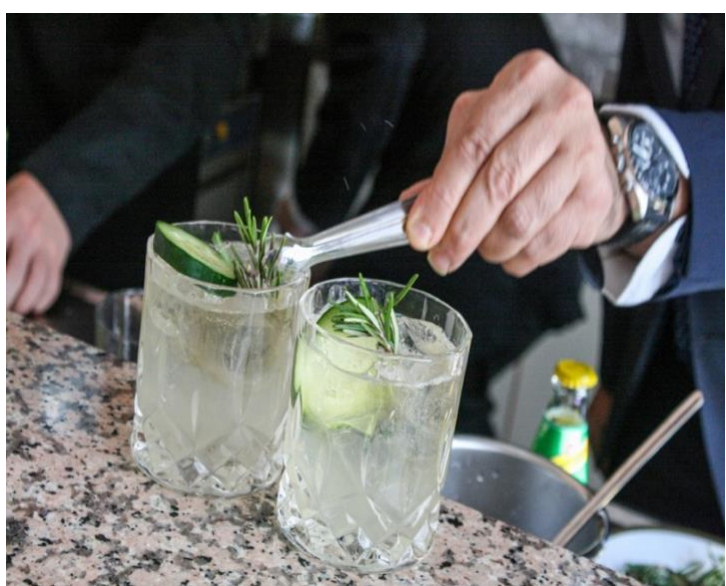


LE LEVE NEWS

IL NUOVO RISTORANTE DIDATTICO DEL MAGGIA PROPONE IL SERVIZIO D'ASPORTO DELIVERY 1.0

DAL 22 MARZO LA POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DEL SERVIZIO DI ASPORTO DELIVERY 1.0 DEL RISTORANTE DIDATTICO LE LEVE RESTAURANT DI STRESA

UN MENU SANO E LEGATO AL TERRITORIO



LO "SMASH BASIL", DAL NOSTRO ORTO BOTANICO



MIXOLOGY TAKE AWAY

UN COCKTAIL ANALCOLICO AD ACCOMPAGNARE IL MENU D'ASPORTO CHE VERRÀ PREPARATO IN OCCASIONE DEL SERVIZIO DELIVERY, DURANTE IL MESE DI MARZO, DAGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ERMINIO MAGGIA DI STRESA. SI TRATTA DI UN MIX DI PROFUMI MEDITERRANEI E DI ERBE AROMATICHE A "KM ZERO". TRA GLI INGREDIENTI, INFATTI, I NOSTRI BARTENDER HANNO AGGIUNTO I BOUQUET DI ODORI DEL NOSTRO ORTO BOTANICO, SITUATO AL PRIMO PIANO DELLA SEDE CENTRALE DELL'ISTITUTO IN VIA A. MAINARDI A STRESA. (continua a p. 2)

È dal 22 marzo che si potrà assaggiare il **Delivery 1.0**: un menu ispirato a quelli che avremmo potuto assaggiare al ristorante didattico **Le Leve Restaurant**, declinato in chiave da asporto e realizzato dagli studenti di cucina dell'**Istituto Erminio Maggia** di Stresa. Una proposta ad ampio respiro che gioca con la cucina della tradizione, rivisitando le antiche ricette secondo nuove tecniche culinarie e aprendo le porte anche a sapori nuovi che profumano d'oriente, accompagnato da un fresco cocktail rigorosamente analcolico e dal gusto piacevole e versatile. L'iniziativa è rivolta esclusivamente agli studenti e al personale dell'Istituto E. Maggia e dell'Istituto Comprensivo C. Rebora di Stresa. Non si tratta di un'iniziativa commerciale bensì, in un momento in cui le scuole chiudono, di uno scambio di buone pratiche didattiche tra scuole per avviare occasioni di reciproco supporto.

Il menu proposto, a nome **Delivery 1.0** offre una proposta sana e bilanciata, a base di carne, ma con la giusta quantità di verdure e legumi, una fetta di Sacher rivisitata *à la piemontese* e le immancabili **Margheritine di Stresa**, il celebre biscotto che non può mancare in qualsiasi ristorante di livello de "La Perla del Lago". A completamento dell'offerta vi è inoltre la possibilità di aggiungere in abbinamento una bottiglia di vino dell'azienda vinicola Patrone di Domodossola.

ATTENZIONE

Il menu sarà consegnato all'esterno dell'Istituto nel rispetto delle normative vigenti. Le persone che ritirano il menu dovranno rispettare le misure previste per gli spostamenti nella propria zona di residenza o domicilio.



MIXOLOGY

ORANGE MOCKTAIL:
0% ALCOOL, 100% EQUILIBRIO

Un mix di sapori mediterranei e di erbe aromatiche il **mocktail** proposto dalle classi del corso di Sala e Vendita dell'Istituto Erminio Maggia in abbinamento al menu Delivery 1.0.

Ma cosa sono i mocktails? Sono **miscelazioni** originali e visivamente più accattivanti dei normali soft drinks a base analcolica, che però mantengono colori e tonalità olfattive simili ai cocktail alcolici. Tradotto dall'inglese, la parola **mock** significa letteralmente "finto": di qui, la crasi con la parola cocktail, a significare che si tratta di una ben riuscita reinterpretazione analcolica del tradizionale cocktail, ma di certo non meno piacevole.

Una delle tendenze che si è affermata negli ultimi anni è la riscoperta della **mixology di qualità**, ovvero drink sempre più equilibrati realizzati da bartender estrosi che utilizzavano succhi, tinture e bitter fatti in casa come ingredienti privilegiati. L'unione di queste tendenze ha così allargato l'offerta di alternative analcoliche che tengono il passo ai più gettonati drink a base alcolica.



L'ORANGE MOCKTAIL.



IL MENU

DELIVERY 1.0

Aperitivo

I crostoni di pane
alla scarpetta di ragù

Il gioco di perle
Gnocchi ripieni di borlotti, noci,
cipollotti e salsa tamari
con brodo di rafano, perle di carote,
barbabietola daikon e zucchine

Cubo di tapulone al rosa
cotto a bassa temperatura
Carote glassate e cialda di polenta

La Sacher rivisitata alla moda
piemontese
e composta ai frutti di bosco

Margheritine di Stresa

Menù completo Euro 15.00Bottiglia di vino in abbinamento:
PSB San Brizio **Edoardo Patrone**
Euro 9.00opzione disponibile solo per over 18 anni

A sinistra, uno degli studenti del corso di sala e vendita durante una dimostrazione di mixology.

PRENOTAZIONI

Come prenotare?

Per prenotare il vostro menu è sufficiente cliccare sul link in calce e compilare il modulo in tutte le sue parti. A prenotazione ultimata, riceverete la conferma di quanto indicato nel modulo di prenotazione.

N.B. è fondamentale rispettare gli orari di ritiro indicati e saldare l'esatto importo in contanti.

Per informazioni e problemi tecnici legati alla compilazione del modulo, scrivete a ristorante@alberghierostresa.it

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSed3X24O_3W3QIXxLXgANinJyLOPU5HvUc5wIOAtroUd0D2pQ/viewform?usp=sf_link

