

Chiara Marando
Giornalista, Copywriter & Storyteller

FuoriBinario: cena a bordo dell'Orient Express

18
MAR 2016

Archivio

da chiara | postato in: cucina | 0

Seleziona mese



Tag

Bormioli Rocco Chiara
Chiara Marando
copywriting cucina
Food Gazzetta
dell'Emilia
giornalismo my My Job
Poliambulatorio Dalla Rosa Prati ricette
story storytelling Studio
Ghiretti Viaggi Zenzero
Comunicazione

f Twitter Instagram in

Pronti per immergervi in un'atmosfera da giallo di Agatha Christie a bordo dell'ormai mitico Orient Express?

No, non sto parlando di un nuovo film ma di un ristorante. Esatto, proprio di un ristorante! **Lo trovate parcheggiato sui binari a Rodano, in provincia di Milano** (zona Segrate), al centro di un accogliente parco cittadino.

Già, sui binari, perché il ristorante in questione è qualcosa di più di un semplice luogo dove fermarsi a mangiare, è un **vero e proprio bistrot nascosto in un treno inglese del '900**. Al suo interno ancora gli arredi originali di un tempo: dai tavoli al bancone del bar, tutto richiama il fascino di quell'epoca

Si chiama **"FuoriBinario"** e a gestirlo è **Monica Sartoni Cesari**, chef, giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale&Pepe. Animo emiliano contagioso, in materia di cucina nazionale e internazionale Monica ha veramente tanto da dire, un curriculum da fare invidia ma soprattutto una grande capacità di proporre piatti che rivisitano e reiventano la tradizione, regalando viaggi gastronomici ed esperienze gustative estremamente particolari.



Al "FuoriBinario" poi si può mangiare in qualsiasi momento, pranzi e cene ma anche aperitivi e finger food stuzzicanti, il tutto rigorosamente gourmet e ricercato, ma senza esagerare. Il giovedì e il venerdì sono le due serate a tema dedicate ai grandi piatti tipici italiani ed alla cucina etnica.

Insomma, un **"treno dei desideri gastronomici"**, come ama definirlo Monica, **un ristorante dove poter deliziare il palato e provare nuovi sapori riscoprendo ingredienti e preparazioni originali, ricette di altri paesi e culture differenti.**

E non pensate che per una sosta golosa sia necessario dare fondo al portafoglio, perché, da buona emiliana, la padrona della casa ci tiene a precisare *"Non è vero che per mangiare al top si debbano spendere cifre astronomiche ed entrare timidamente in punta di forchetta, come nei grandi templi della gastronomia. Da noi si può trovare un ambiente informale e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto una cucina con ingredienti di altissima qualità, farcita di conoscenza, amore e fantasia"*.



Il menù spazia da antipasti come il **Carpaccio di Prosciutto di Parma con salsa tiepida al balsamico di Modena IGP e pinoli**, **Quartetto di samosas e dim sum croccanti con le loro salse e chutney** oppure **Rolls di salmone ripieni con salsa teriyaki**. Ed ancora primi piatti tra cui i **Tagliolini in nero con ragù di calamari, seppie e pomodorini confit fatti in casa**, **Pappardelle con sugo di salsiccia a coltello piccantino** e **Orecchiette integrali con sugo di polpettine**. Per i secondi, **Tempura di gamberi in panko con salsa teriyaki e sesamo** ed ancora **Costine laccate cotte a bassa temperatura**.

Ma questi, ovviamente, sono solo alcuni golosi esempi di ciò che potrete scegliere tra le tante varianti che seguono la fantasia dello chef.

Sapori per tutti i palati significa anche che tra le proposte del menù sono **presenti piatti vegetariani, vegani oppure a basso contenuto calorico** per chi deve stare attento alla linea ma senza sacrificare il gusto e mortificare lo spirito.

Ristorante FuoriBinario

Via Filippo Turati, Rodano (Milano)
Tel. 380 7521812 -335 7768211

◆ Chiara Marando, cucina, Gazzetta dell'Emilia

Lascia un commento

Occorre aver fatto il [login](#) per inviare un commento

[Chi sono](#) [Portfolio](#) [My Works](#) [Contattami](#) [Privacy](#)

© 2016 Chiara Marando P.I. 02743670347