

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il mare arriva a Legnano: weekend di sapori con la Sagra del Pesce

Francesco Mazzoleni · Wednesday, April 8th, 2026

Un weekend dedicato alla cucina di mare è pronto a conquistare il palato dei legnanesi. **Da venerdì 10 a domenica 12 aprile 2026**, la primavera entra nel vivo con la **Sagra del Pesce**, un appuntamento che promette di portare i sapori del mare direttamente nel cuore della città. L'evento, organizzato da **Sagre Prelibate**, troverà casa presso la Contrada San Bernardino, trasformando via Somalia in una vera e propria cucina marinara.

Sapori di mare a due passi da casa

L'iniziativa nasce con un obiettivo chiaro: offrire un'esperienza culinaria che richiami l'atmosfera delle località balneari senza dover lasciare la città. Il tutto si svolgerà in via Somalia 13, all'interno di una struttura riscaldata e completamente al coperto, garantendo il massimo comfort ai partecipanti indipendentemente dalle condizioni meteo. Gli orari prevedono l'apertura serale il venerdì e il sabato dalle 19.00 alle 23.00, mentre la domenica si raddoppia con il pranzo (12.00-15.00) e la cena conclusiva.

Un menù tra tradizione e creatività

La proposta gastronomica spazia dai grandi classici a qualche tocco più ricercato, puntando sulla valorizzazione della materia prima. Si inizia con un ricco tagliere di mare che comprende spiedini, polpette di bianchetti e cozze gratinate. Per i primi piatti, la scelta cade su spaghetti con gamberi e zucchine o un risotto ai frutti di mare.

Non mancano ovviamente i grandi protagonisti della cucina di pesce: la frittura mista di calamari e gamberi e il filetto di orata in crosta di mandorle. Per chiudere in dolcezza, il menù propone alternative fresche come il sorbetto al limone o un primaverile tiramisù alle fragole.

Come partecipare: prenotazioni e asporto

Dato il successo delle passate edizioni e la disponibilità limitata dei posti, gli organizzatori consigliano vivamente la prenotazione per chi desidera il servizio al tavolo. Per chi invece preferisse un consumo più intimo, è attivo il servizio "take away", che permette di ordinare le specialità della sagra e gustarle comodamente a casa propria.

Menù completo

Tagliere di mare (spiedini di pesce, polpette di bianchetti e cozze gratinate)

Insalata di Polpo e patate

Scialatielli alla Pescatora

Spaghettoni gamberi e zucchine

Risotto ai frutti di mare

Pasta al pomodoro

Frittura mista di calamari e gamberi

Filetto di orata in crosta di mandorle

Patate al forno

Insalata mista

Verdure grigliate

DOLCI

Sorbetto al limone

Tiramisù alle fragole

Informazioni e prenotazioni:

Modulo online: <https://forms.gle/ouLycfbDJRTwMUWc6>

WhatsApp: 340 0558011

This entry was posted on Wednesday, April 8th, 2026 at 12:21 pm and is filed under [Altre news](#). 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.