

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Torna a Legnano la sagra degli agnolotti, del bollito e del brasato

Valeria Arini · Monday, January 12th, 2026

Il nuovo anno si apre all'insegna della cucina della tradizione e della convivialità con il ritorno di uno degli appuntamenti più attesi. Dal 16 al 18 gennaio 2026, Sagre Prelibate, in collaborazione con l'Associazione **Contrada San Bernardino**, presenta a Legnano la **Sagra degli Agnolotti, del Bollito e del Brasato**: un intero weekend dedicato ai grandi piatti della cucina invernale italiana.

L'evento si svolgerà presso la Contrada San Bernardino di Legnano, in via Somalia 13, all'interno di una struttura completamente al coperto, pensata per offrire un'atmosfera calda e accogliente, ideale per ritrovarsi a tavola anche nei mesi più freddi. La manifestazione incarna pienamente lo spirito di Sagre Prelibate, il format che celebra la cucina regionale italiana con uno sguardo contemporaneo, mettendo al centro il piacere dello stare insieme, la stagionalità e la semplicità delle ricette fatte bene.

Protagonisti assoluti saranno piatti che fanno parte dell'immaginario gastronomico dell'inverno: **agnolotti, bollito misto e brasato, preparati nel rispetto della tradizione.**

Per tre giorni, **venerdì e sabato dalle 19.00 alle 24.00** e domenica con doppio servizio, **a pranzo dalle 12.00 alle 15.00 e a cena dalle 19.00 alle 24.00**, il pubblico potrà scegliere tra un menù ricco e completo, che spazia dagli antipasti piemontesi ai contorni rustici, fino ai dolci della tradizione. Ai fornelli ci sarà lo chef Pippo, volto ormai familiare e molto apprezzato dal pubblico delle sagre, che guiderà una cucina pensata per scaldare il cuore prima ancora del palato.

Un'occasione perfetta per iniziare il nuovo anno con una festa semplice, autentica e profondamente legata alla cultura del cibo italiano.

Menù completo

Antipasto

Vitello tonnato, battuta di fassona con fonduta alle nocciole, tomini al verde piemontese – 16 €

Primi

Agnolotti di magro con burro e salvia – 11 €

Agnolotti di carne con sugo di anatra – 12 €

Agnolotti al sugo di brasato – 12 €

Secondi

Bollito misto – 16 €

Brasato con polenta – 14 €

Contorni

Patate al forno – 5 €

Patate bollite prezzemolate – 5 €

Polenta taragna – 6 €

Polenta con funghi – 10 €

Dolci

Salame al cioccolato – 5 €

Tiramisù – 5 €

Prenotazioni

La prenotazione è fortemente consigliata, vista l'alta affluenza prevista.

È possibile prenotare compilando il modulo online al link:

<https://forms.gle/tvJmad4SWkxVTfRT9>

In alternativa è disponibile il numero **349 5382384**, anche via WhatsApp.

È attivo anche il servizio **take away**.

This entry was posted on Monday, January 12th, 2026 at 11:38 am and is filed under [Eventi](#), [Legnano](#), [Weekend](#)

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.