

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Nell'ex carcere a Legnano si cena sotto le stelle: Casa Romana apre il dehors estivo e il sabato a pranzo

Redazione · Tuesday, May 19th, 2026

**Cena dentro 'na cella?** No, non è uno scherzo. A **Legnano** si può davvero mangiare nell'ex **carcere di via Bellingera**, dove il fascino austero della storia incontra l'allegria della tavola e la cucina romana diventa occasione di convivialità. E quella che era l'**ora d'aria per i detenuti, oggi, ospita cene sotto le stelle dove il tempo scorre lento**.

Dal mese di maggio, da **Casa Romana** è aperto il **dehors estivo** ricavato proprio nel cortile dove un tempo passeggiavano le carcerate, tra le mura spesse e austere dell'antico edificio e il profumo di gelsomini. Una nuova fase di crescita per il locale che ha lanciato anche l'**apertura del sabato a pranzo** insieme a un **menù pensato per l'estate**. «Appena sono arrivati i primi caldi, tutti volevano stare fuori. Queste mura trasudano storia – racconta Alessandro Scaringi, amministratore del ristorante, socio insieme al direttore dello store, Alessandro Ortica -. Le persone entrano incuriosite dall'ex carcere, poi restano per l'atmosfera e per il modo in cui si vive il ristorante».

### Un modello da esportare



Casa Romana ha aperto un anno e mezzo fa negli spazi dell'**ex carcere inaugurato nel 1929**. L'idea è nata quando la cucina romana stava vivendo il suo boom a Milano: «A Legnano non c'era ancora nulla di simile. Abbiamo capito che poteva essere il momento giusto». A convincerli definitivamente, raccontano, sono stati anche i tavoli rossi già presenti nel locale: «Erano perfetti per un ristorante romano. Abbiamo pensato: se dobbiamo farlo, facciamolo davvero».

Oggi quel progetto guarda già oltre Legnano. «Questo locale vuole essere un modello – spiega Alessandro Scaringi –. Vogliamo strutturarci come un gruppo moderno della ristorazione e replicare il format anche in altre città. Nel fare ristorazione oggi **bisogna essere affamati**. E non solo di carbonara». Una battuta che riassume bene la filosofia dei due soci: voglia di crescere, senza trascurare l'**attenzione all'esperienza del cliente e il benessere dei collaboratori**.

## La storia



Poi **c'è la storia**, che in una città come Legnano non passa mai inosservata. Nato come struttura femminile, nel corso dei decenni ha ospitato **donne con fragilità psichiche** e successivamente uomini, prima della chiusura definitiva nella prima metà degli anni '80. Ristrutturato senza stravolgerne l'architettura, conserva ancora oggi elementi originali come le porte e i ferri battuti delle ringhiere: «Questo luogo continua ad affascinare. Molti clienti ci chiedono di fare il tour e di visitare la cella mantenuta intatta, che in futuro potrebbe diventare addirittura una saletta dove cenare: vorremmo trasformarla in un'esperienza».

## La cucina



La cucina resta il cuore del progetto. I grandi classici romani dominano il menù: **carbonara, amatriciana, cacio e pepe e gricia**, tutte preparate con **pasta espressa e ingredienti freschi e selezionati**. «La carbonara è il nostro piatto simbolo – spiega il direttore –. La facciamo con mezze maniche e una crema più tirata, come piace a noi». Tra gli antipasti spicca il **tris di supplì** fatti in casa e serviti su una tavolozza “schizzata” di uovo, cacio e pepe.

E se la tradizione resta intoccabile, la cucina evolve in base alle stagioni ([Qui il menù](#)). Con l'avvicinarsi dell'estate, il **carciofo alla giudia** lascia spazio ai **fiori di zucca**, arrivano **proposte più estive e persino una “carbomare”**. «La tradizione va rispettata, ma il cliente deve anche divertirsi e trovare sempre qualcosa di nuovo». Tra le novità c'è anche una **carbonara “light”**, nata quasi per gioco: una versione più delicata e cremosa, pensata per la stagione calda.



## 250 coperti

Casa Romana oggi arriva a circa **250 coperti tra interno ed esterno** e punta molto sulla convivialità con la possibilità di menù strutturati: tavolate, compleanni, comunioni e gruppi di amici. «Non vogliamo un ristorante dove il cliente mangia di corsa. Qui le persone vengono a vivere due ore del loro tempo libero e noi dobbiamo prendercene cura. Per questo c'è chi torna spesso».

Dietro il successo del locale c'è anche **uno staff giovane, formato quasi interamente da ragazzi** che studiano e lavorano insieme. «Il nostro obiettivo è creare un ambiente sano – spiegano i soci –. I collaboratori sono il primo cliente dell'azienda». Una filosofia che si riflette anche nel rapporto con la città: «**Legnano ci ha accolto sopra ogni aspettativa**. Qui la gente ama stare insieme, ama uscire e il passaparola ci ha aiutato tantissimo».

Casa Romana continua così a trasformare l'ex carcere in uno spazio vivo. Dove **l'ora d'aria non è più una necessità, ma un invito a fermarsi, condividere un piatto e godersi una serata d'estate**.

## CONTATTI

**TELEFONO:** 320 473 2112

### INDIRIZZO

Via Bellingera,5, Legnano 20025

### SITO E SOCIAL

---

[Sito internet](#)

[Casa Romana su instagram](#)

[Casa Romana su facebook](#)

This entry was posted on Tuesday, May 19th, 2026 at 5:32 pm and is filed under [Legnano](#). 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.