

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dal pesce crudo agli amari di qualità, L'Altra Botte un nome una garanzia

Redazione · Saturday, August 3rd, 2019

[pubblicità] **Pesce freschissimo, vini di alta qualità e una selezione di dolci tra i quali è difficile scegliere.** Per chi vuole passare una bella serata in compagnia davanti ad un buon piatto di pesce, anche crudo, può andare sul sicuro varcando la soglia del **ristorante L'Altra Botte di via Mauro Venegoni 84 a Legnano.**

Ogni 3 mesi, **Francesco Marangolo**, che gestisce con la famiglia il locale legnanese e **Madreperla a Magenta**, pensa insieme all'**executive chef Agostino Prisco** il menu giusto adatto alla stagione. Ed ecco che fino alla fine di settembre la proposta estiva vede ancora di più una selezione di pesce tra i migliori della Penisola. **La materia prima viene fatta arrivare, nel giro di 24 ore, direttamente dalla Sicilia**, oppure Marangolo si affida al **pescato disponibile al mercato di Milano** dove si reca la mattina alle 4, proprio perché a quell'ora si trova la prima scelta.

 Il menu si presenta ricco, dagli antipasti al dolce, con una diversa selezione di piatti a base di pesce, ma **anche ricette di qualità a base di carne di Fassona piemontese o per vegani e intolleranti.** Insomma, un menu per tutti i palati.

Imperdibile il **plateau di pesce** dove sul piatto vengono diligentemente disposti gamberi (ovviamente quelli rossi di Mazzara del Vallo), cozze pelose, ostriche, fasolari, scampi, tonno e salmone sia in tartare sia come carpaccio e tartare di seppie. Per accompagnare il pesce vengono proposti olii extravergine di oliva fruttati, oppure una salsina mediterranea con capperi, pomodorini e olive taggiasche.

«A noi piace far assaporare la materia prima così come ci arriva – spiega Marangolo -. Cerchiamo di trattare il pesce il meno possibile proprio per far gustare il suo sapore. Tra i pesci più richiesti ci sono certamente il gambero rosso e le ostriche, che abbiamo fresche provenienti dal Nord Europa ma anche dal Mediterraneo. A volte riusciamo ad avere in casa anche l'astice blu, carapace pregiato e molto apprezzato dalle persone. Ci piace che il cliente sia soddisfatto da ogni punto di vista, dall'antipasto all'amaro, dove può trovare liquori di qualità e scegliere fra diversi».

Anche sui primi non si scherza, momento in cui gli chef Prisco e Luisa Indovino non si  risparmiano. Nella foto si possono vedere i **tonnarelli freschi con carbonara di gamberi rossi e perle di tartufo nero**, una prelibatezza tutta da assaporare per capire come uovo e gambero si possano sposare bene con la pasta fresca.

Pesce, pasta o carne, non dimentichiamo però che l'Altra Botte propone anche una buonissima pizza con diversi impasti e soprattutto la Pala alla Romana, il cui impasto esce dal forno croccante fuori e soffice dentro.

 E come ogni pasto che si rispetti, non si può concludere senza il dolce e qui c'è veramente da perdersi. I dolci vengono direttamente presentati al tavolo così che ognuno possa scegliere non sulla base del nome ma vedendo con i proprio occhi la bellezza anche del dolce. Anche qui si punta in alto: **alcune prelibatezze arrivano direttamente dalla costiera amalfitana, mentre altre sono creazioni del giovane Nicolò Moschella di Cornaredo.**

Competenza e professionalità caratterizzano il ristorante dove, chi ama la cucina di alta qualità, non può non andarla a provare, a pranzo o a cena, in compagnia o in coppia. Il locale si sposa per ogni occasione.

This entry was posted on Saturday, August 3rd, 2019 at 10:32 pm and is filed under [Cucina, Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.