

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

I sapori della Calabria e della Sicilia si fondono ai tavoli del ristorante Rabaja di Legnano

Redazione · Friday, June 30th, 2023

SPECIALE MANGIARE A LEGNANO E DINTORNI. «Benvenuto a casa». Ti accoglie così, con poche, semplici parole che racchiudono la filosofia di una vita spesa nella ristorazione il ristorante **Rabaja – La Bottiglieria di Legnano**, la “creatura” di Alfonso e Letizia Morello. Calabrese lui, siciliana lei, da ormai nove anni hanno trapiantato in via per Canegrate i **sapori della cucina mediterranea**, portando in città un angolo di quel Sud che ha trasformato lo stare tra i fornelli in una vera e propria arte.



«Quella per il nostro lavoro per noi è una vera e propria passione – ci racconta Letizia -: noi amiamo il nostro ristorante, ci piace parlare con i clienti e farli sentire a proprio agio, ci piace coccolarli. Per questo curiamo molto la materia prima». E parlando di **materia prima in via per Canegrate c'è quella “DOC”, dalla cipolla di tropea ai salumi**, passando per la fileja, cucinata come la cucinava la nonna di Alfonso, con la ‘nduja, la cipolla e il pomodoro. Ma non solo: sul

menù del Rabaja, infatti, c'è anche la “firma” del **pescato del giorno** e della carne, con una menzione speciale per la **padellata all'antica di controfiletto per due persone**. Senza dimenticare la pasta alla norma, il pesce spada e la parmigiana.

Insieme alla qualità, peraltro, non manca nemmeno la quantità, tra i piatti fissi – tanto di carne, quanto di pesce – e il **“fuori menù” che viene studiato ogni giorno in base al pesce di giornata**: un vero e proprio “must” soprattutto per i clienti fissi, gli affezionati che fanno tappa tra i tavoli anche più volte alla settimana e ormai aspettano con ansia la sorpresa quotidiana dello chef. **Tutto, peraltro, rigorosamente accompagnato da una selezione di vini di tutto rispetto** – che per Alfonso Morello sono una vera e propria passione – e dall'**amaro “Ghiaccio bollente”**, specialità della casa che nasce dall'incontro tra le erbe dell'etna e la liquirizia di Calabria.



Ai tavoli del Rabaja, che aspettano i clienti **non solo a cena ma anche in pausa pranzo** accanto al pesce e alla carne non manca nemmeno la **pizza, preparata con un impasto particolare a base di farina intera** lasciato lievitare per almeno quattro o cinque giorni e cotto nel forno a legna. E poi i **dolci**, tra quelli fatti in casa dallo chef e quelli che, ancora una volta, portano in tavola i sapori del Sud: **i tartufi di Pizzo Calabro**, il primo gelato ad aver ottenuto il marchio IGP. «Qui c'è sempre qualche novità – conclude Letizia -: **le portiamo in tavola rimodellando e modernizzando piatti classici e funzionano**».

Per consultare il menù e per maggiori informazioni è possibile consultare la [pagina Facebook](#) e la [pagina Instagram](#) del ristorante.

Rabaja – La Bottigliera si trova a Legnano, in via per Canegrate, 8A
Tel: 0331 148 3226 Mail: rabajalegnano@gmail.com

Per aderire allo speciale “Mangiare a Legnano e dintorni”, o richiedere informazioni, scrivere a commerciale@legnanonews.com

This entry was posted on Friday, June 30th, 2023 at 9:45 am and is filed under [Legnano](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.