

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La Vecchia Legnano, sapori gourmet e tradizione nel cuore della città del Palio

Tommaso Guidotti · Monday, July 10th, 2023

La ristorazione nel cuore del centro storico di Legnano fa rima con “La Vecchia Legnano”. Il ristorante pizzeria di via XXV Aprile 18 già dal nome racconta molto della sua essenza: impresa storica riconosciuta da Confcommercio Milano, fa parte dell’Associazione dei Ristoranti del Buongusto e dal 1982 è un punto fermo della ristorazione legnanese.

Ristoratori da generazioni, i gestori del locale sono approdati dapprima a Milano e, negli anni '80, a Legnano. La Vecchia Legnano nasce grazie alle doti culinarie della signora Teresina, dalla quale il figlio Michele e la nuora Maria hanno ereditato la passione per la ristorazione e la voglia di assecondare il mutamento delle abitudini alimentari dei propri clienti. **La cucina de La Vecchia Legnano, infatti, si propone di reinterpretare in chiave moderna i piatti tipici della tradizione:** «Perché mangiare è un dono, un attimo da dedicare alle persone care, che siano famiglia o amici, ma anche agli estranei. Mangiando ci raduniamo intorno a una tavola e viviamo una parentesi di tranquillità, di riflessione, di pausa da tutto quello che succede intorno. Mangiare buon cibo dà valore alla quotidianità, rendendola speciale», spiegano.

Michele e Maria hanno prima lavorato nel locale gestito dai genitori di Michele, per poi subentrare nella gestione da una quindicina d’anni. Hanno voluto dare una ventata di novità con piatti gourmet, innovazione e rispetto della tradizione.

Una sicurezza che si trova sempre nel menù è il fritto misto, su prenotazione si possono trovare le crudité di pesce e non si può dimenticare il polipo alla calabrese, una vera leccornia, **la tartarre di tonno** col miglior tonno in circolazione o l’immancabile cipolla di Tropea. Tra i dolci, da non perdere c’è lo splendido **cremoso al cioccolato fondente e pere in tre consistenze.** Il menù cambia stagionalmente con lo chef Antonio che va alla ricerca di nuovi sapori per i suoi piatti di carne o di pesce, come ad esempio il primo che spicca in questa estate della Vecchia Legnano: **le orecchiette home made con vongole e mugnoli su pane guttiau,** una delizia.

E poi ci sono le pizze, un mix di tradizione e innovazione: alla pizza cotta nel forno a legna si uniscono infatti le varianti cric croc e **la pizza gourmet al padellino,** una specialità apprezzata dai clienti che arrivano da diversi territori, anche dalla Svizzera, una vera novità portata in città da La Vecchia Legnano. Pizze preparate con farine biologiche, ricercate e diverse per soddisfare ogni esigenza della clientela. **La qualità è alla base della selezione dei prodotti de La Vecchia Legnano.** Per pranzare o cenare si può scegliere l’ampio salone interno o il delizioso cortiletto esterno, un must per la clientela abituale e una bella scoperta per chi arriva qui per la prima volta.

Il ristorante La Vecchia Legnano si trova in Via XXV Aprile 18 a Legnano in pieno Centro Storico

Menu: lavecchialegnano.it

Telefono: 0331 545322

Prenotazioni: lavecchialegnano.it

FB <https://www.facebook.com/lavecchialegnano/>

IG https://www.instagram.com/la_vecchia_legnano/

This entry was posted on Monday, July 10th, 2023 at 12:54 pm and is filed under [Cucina, Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.