

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Sagra della polenta e della cassoeula al maniero di San Bernardino a Legnano

Valeria Arini · Monday, November 25th, 2024

Da venerdì 29 a domenica 1 dicembre al Maniero della Contrada San Bernardino, in via Somalia 13, è in programma la

SAGRA DELLA POLENTA E DELLA CASSOEULA

con un **menu dedicato alle eccellenze della cucina regionale lombarda**. I piatti protagonisti saranno la polenta, servita in molteplici varianti, e la tradizionale cassoeula, il comfort food per eccellenza dell'inverno lombardo.

Prenotazioni consigliate, posti limitati con **servizio SOLO al tavolo**.

È possibile prenotare compilando il **modulo online** che potete trovare **cliccando qui** oppure **chiamando o inviando un messaggio WhatsApp** al numero 3400558011.

L'evento si svolgerà in un **ambiente riscaldato e completamente al coperto** per garantire il massimo comfort a tutti i partecipanti, indipendentemente dal freddo autunnale.

Orari

Venerdì?: dalle 19 a mezzanotte

Sabato: dalle 12 alle 15 e dalle 19 a mezzanotte

Domenica: dalle 12 alle 15 e dalle 19 a mezzanotte

Menu completo

- Tagliere di formaggi con miele e marmellata di cipolle 12 euro
- Polenta con Zola 8 euro
- Polenta con funghi 8 euro
- Polenta con salsiccia al sugo 11 euro
- Polenta taragna liscia 5 euro
- Polenta con cassoeula 15 euro
- Canederli 9 euro
- Pasta al pomodoro 7 euro
- Pappardelle alla boscaiola (salsiccia e funghi) 10 euro

- Panna cotta ai frutti di bosco 5 euro
- Torta di mele 5 euro

Un'esperienza culinaria che riscalderà cuore e palato, celebrando i sapori autentici del territorio con ingredienti di alta qualità?

This entry was posted on Monday, November 25th, 2024 at 7:00 am and is filed under [Contrada S. Bernardino](#), [Eventi](#), [Legnano](#), [Weekend](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.