

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## I sapori della Costiera Amalfitana rivivono al ristorante pizzeria Montecarlo di Castellanza

Redazione · Friday, July 7th, 2023

**SPECIALE MANGIARE A LEGNANO E DINTORNI.** «Questo ristorante è tutta la nostra vita». Lo si capisce al primo istante. La passione dei titolari del **Montecarlo, storico ristorante, pizzeria** a conduzione familiare al confine **tra Castellanza e Legnano**, non è solo per la cucina. La cura con cui viene accolto e coccolato il cliente, il calore e persino il folclore, sono ingredienti fondamentali insieme alle materie di primissima qualità che caratterizzano ogni piatto in uscita dalla loro cucina. **Aperto nel lontano 1976** e rinnovato quattro volte, è **gestito da Fortunato Caso con la moglie Giulia Galluzzo e i loro cinque figli**. Andrea è pizzaiolo; Fabio è il mastro chef, Luca Caso dirige la sala insieme ad Eleonora, mentre Francesca è alla cassa.



La famiglia è **originaria di Tramonti**, paese della Costiera Amalfitana conosciuto anche come capitale della pizza. E al Montecarlo **la pizza viene preparata secondo la tradizione della corporazione dei pizzaioli di Tramonti, presenti in tutto il mondo**. Viene cotta rigorosamente

nel forno a legna a cottura lenta. «Rispetto alla pizza napoletana – spiega Andrea Caso, pizzaiolo – la nostra rimane in forno 2 minuti alla temperatura di 380 gradi per ottenere una maggiore croccantezza».

Negli anni **sono state poi introdotte diverse innovazioni**, come l'impasto con la farina Petra, lavorata a pietra del mulino Quaglia, oltre alla variante scura con la farina integrale. La formazione per Andrea Caso è in continua evoluzione. È disponibile anche l'impasto senza glutine: «**Chi vuole provare tutte queste chicche e gustare la vera pizza di Tramonti, quella più famosa al mondo, deve venire al Montecarlo**», ci dice Giulia Galluzzo che tutta la sua vita la dedica alla famiglia e al suo ristorante in questo momento **agghindato a festa per il terzo scudetto del Napoli**.

«Ci mettiamo il meglio di noi stessi: la passione e il cuore», sottolinea la ristoratrice. Anche per questo ci sono clienti affezionati che tornano sempre. In tutti questi anni sono stati a mangiare al **ristorante Montecarlo anche tanti personaggi famosi, da Nilde Iotti a Silvio Berlusconi** (quando ancora non era sceso in politica). «Tutti i personaggi di Antenna 3 venivano a mangiare da noi».



Insieme alla pizza, **l'altra specialità per cui è noto il ristorante Montecarlo è il pesce**, in arrivo, freschissimo, dal Mercato di Milano. **La punta di diamante del Ristorante Montecarlo è il Plateau Royal, un trionfo di crudo, ostriche e frutti di mare**. Il menù varia a seconda della stagione, con specialità della Costiera Amalfitana, quindi potrete trovare anche funghi freschi e, per gli amanti, tartufi. Ai fornelli c'è Fabio Caso, classe 1980. La carta presenta una lunga varietà di primi – tra le specialità gli **spaghetti Fave, Bottarga e Vongole** – e di secondi. **La carne viene presa da aziende selezionate in Piemonte**. «Siamo molto attenti alla ricerca delle materie prime genuine e nostrane, di alimenti di qualità da proporre quotidianamente all'affezionata clientela. – tiene a precisare Fortunato Caso – e lo facciamo di persona». La moglie Giulia e il figlio Fabio, entrambi chef di cucina, curano infatti personalmente gli approvvigionamenti e gli

arrivi giornalieri del pesce.

Al ristorante Montecarlo **il pane viene preparato nel forno a legno e l'olio**, ingrediente principe della cucina mediterranea, viene prodotto in Sicilia alle pendici dell'Etna: è di prima spremitura a freddo tramite procedimento meccanico. Anche la cantina di vini gestita da Fortunato Caso è vasta e di tutto rispetto, così come i dolci dolci della pasticceria Sal De Riso, una certezza per i più golosi.

È disponibile inoltre il menù d'asporto, con consegna tramite Deliveroo. Il ristorante accoglie gruppi per cerimonie.

## **QUI IL MENÙ**

Si accettano prenotazioni telefoniche: Tel. 0331.442205

**La cucina è aperta dalle ore 18.30 fino alle ore 23.00.**

A pranzo apertura dalle ore 12.00 alle ore 14.30.

Per ricevere ulteriori informazioni sul ristorante, sulla nostra cucina o desideri contattare direttamente il nostro staff, inviaci un'e-mail all'indirizzo: **[info@ristorantemontecarlo.com](mailto:info@ristorantemontecarlo.com)**

**Il ristorante pizzeria Montecarlo si trova in via Locatelli, 11 a Castellanza**

This entry was posted on Friday, July 7th, 2023 at 9:00 am and is filed under [Varesotto](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.