

Menù Dolce Greta



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Capesante, fasolari, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi e ostriche
Selezione di carpacci e tartare di mare
(tonno rosso siciliano, salmone norvegese, pesce spada, spigola e orata reale)

PRIMI

Spaghetti alla chitarra nel granchio
Paccheri di Gragnano con capesante, gamberoni, pomodorini e asparagi di mare

SECONDO

Astice alla Catalana con pane carasau

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert
(accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 80,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù McAnthony



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Crostatina di pasta brisè con carciofi e pancetta croccante e spuma di spinaci
Selezione di salumi (Salame Piacentino D.O.P., Culatello di Zibello D.O.P., Prosciutto
Crudo di Langhirano D.O.P., Coppa Piacentina D.O.P.)
accompagnati da gnocco fritto e gardeniera

PRIMI

Risotto ai funghi porcini di Borgotaro
Tortelli di zucca McAnthony

SECONDO

Filetto di manzo Lodigiano con ristretto di carne alle castagne
e rostì di patate alle erbe di Provenza

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert
(accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 50,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù Michelangelo



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Capesante gratinate in panure di pomodorini secchi e pesto al basilico
Gamberi al bacon con vellutata di zucca gialla e concassé di barbabietola rossa

PRIMI

Spaghetti alla chitarra alle vongole veraci e bottarga di muggine
Il risotto con gamberoni e lime

SECONDO

Trancio di tonno scottato con burrata, puntarelle e acciughe di Sciacca
oppure
Grigliata del mare

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert
(accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 50,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù dell'Artista



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Insalatina di mare
Ghiaia del Mediterraneo con crostone

PRIMI

Maltagliati di pasta fresca con gamberi, zucchine e zafferano di San Gavino
Risotto con scampi e lime

SECONDO

Filetto d'orata con pomodorini, patate e olive taggiasche

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert
(accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 45,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù della Galleria



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Degustazione di taglieri del territorio con gnocco fritto e giardiniera
Soufflé alla zucca con fonduta leggera e tartufo nero

PRIMI

Risotto ai funghi porcini
Maltagliati con ragù di vitello e carciofi croccanti

SECONDO

Controfiletto di manzo con salsa barbecue e trilogia di chips croccanti

DESSERT

Torta da cerimonia oppure Dessert
(accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 45,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù del Leone



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera
Puccin di Luganega con funghi del bosco Lodigiano

PRIMI

Risotto con arance e taleggio
Maltagliati con ragù di manzo e castagne

SECONDO

Brasato di manzo con puré

DESSERT

Crocante alle mandorle con crema al mascarpone

EURO 38,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù Corte Grande



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il soufflé alla zucca con fonduta leggera al profumo di tartufo

PRIMI

Il Risotto alla barbabietola e al Gorgonzola

SECONDO

Ganassino all'arancio con polenta macinata a pietra

DESSERT

Cestino di pasta sfoglia con mele, uvetta e crema pasticcera

EURO 35,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù della Tradizione



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il Puccin di Luganega e Raspadura

PRIMI

Il Risotto al rognoncino trifolato con gelato alla salvia

SECONDO

I bolliti misti accompagnati da salsa verde, bagnet ross e mostarda alla frutta con polenta macinata a pietra

DESSERT

Il tiramisù della tradizione

EURO 35,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù Vegetariano



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il Puccin di funghi del sottobosco con polenta e Raspadura

PRIMI

Il Risotto con cacao e pere

SECONDO

Parmigiana di melanzane con insalatina di puntarelle, scaglie di Grana e petali di pomodoro ramato

DESSERT

Tatin alle mele con spuma Chantilly e amarene glassate

EURO 38,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it

Menù Vegano



Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Mondeghili di verdure con carciofi croccanti e vellutata di zucchine

PRIMI

Il Risotto alla zucca mantecato al burro di cacao e crumble di amaretti

SECONDO

Le melanzane alla Milanese con rucola e pomodorini al basilico

DESSERT

Carpaccio d'ananas allo zenzero con amarene glassate e castagne al cioccolato bianco

EURO 38,00 per persona

Coperto, Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega
(1 Bottiglia ogni 3 persone) e Caffè inclusi

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

Aperitivo di benvenuto	€ 5,00 a persona
Torta da Cerimonia (In sostituzione del dolce)	€ 3,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€5,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 18,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

Ristorante La Mondina Lions

Piazza della Chiesa, 1 – Caviaga (LO) – tel. 0371 1920415 – info@lamondinalions.it