



Celiaco/Celiac



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



... PER BEN FINIRE



*Cialda di pasta frolla agli anacardi
con crema al mascarpone e castagne,
gelato al cioccolato e alchechengi* € 6,00

*Fondente al cioccolato al cuore di zucca,
cialda di meringa* € 6,00
con gelato alla crema e castagne glassate

La Sbrisotiramisù € 6,00

*Torta meneghina ripassata alla griglia
con gelato allo zafferano* € 6,00



*Sorbetto al limone
con bacca di liquirizia di Cosenza* € 6,00

Vino da Dessert

Kabir Donna Fugata, Uve Zibibbo
€ 22,00 a Bottiglia - € 8,00 a Calice

Terre di Zagaria, Passito di Pantelleria DOC Uve Zibibbo
€ 24,00 a Bottiglia - € 8,00 a Calice

Aureum, Banino Panigada Uve della Malvasia
€ 20,00 a Bottiglia - € 6,00 a Calice

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco
** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER CONTINUARE ...

*Mignon di controfiletto al ristretto di castagne
con trilogia di chips* € 16,00

Ganassino all'arancia con morbida polenta € 16,00



*Maialino da latte 24 cotto a bassa temperatura
con vellutata al mirto e coste sauté* € 16,00

*Tonno pinna gialla ai semi di sesamo
con tartare all'anice stellato e vellutata di topinambur* € 20,00



Orata o Branzino al forno o alla Mediterranea € 18,00

*Fritto di mare ** in cesto di Grana
con salsa Americana all'arancia* € 18,00

CONTORNI



*Patatine fritte *** € 4,00



Patate al forno € 5,00



Coste sauté € 5,00



Insalata Variegata € 5,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER BEN PARTIRE ...

Paste fresche* di nostra produzione preparate con farina del Mulino Fontanella
(Le paste fresche possono essere sostituite con paste senza glutine)



	<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 14,00
	<i>Il risotto alla zucca, con guancialino al coltello glassato alle castagne</i>	€ 14,00
	<i>Tortelli** al cacao ripieni di ricotta e Pannerone Slow Food, con ragù d'anatra al coltello e pop corn</i>	€ 15,00
	<i>Il risotto al rognoncino con gelato alla salvia</i>	€ 14,00
	<i>Tagliatelle** nel granchio**</i>	€ 16,00



A richiesta serviamo piatti vegetariani, vegani e celiaci fuori carta.

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER INIZIARE ...



Frittatina rivisitata con coulis di pomodoro e cipolla caramellata € 12,00



Lumache Lodigiane con palline di riso all'aglio, olio e peperoncino e vellutata di piselli gratinata € 14,00



I Gamberi rossi di Mazara del Vallo al lardo di Arnad con spinacino croccante, crema alla zucca, crumble di amaretti e tartufo nero € 20,00

Zuppetta di cozze e vongole, pomodorini confit e peperoncino con crostone di pane nero cotto al forno a legna € 14,00

Mondeghili della tradizione con carciofi croccanti e fonduta leggera € 13,00



I SALUMI DEL TERRITORIO LODIGIANO (SALUMIFICIO BERTOLETTI)

Degustazione di Salumi del territorio serviti con gnocco fritto e giardiniera:

- Salame Piacentino D.O.P.

- Coppa Lodigiana D.O.P.

- Prosciutto Crudo di Parma stagionato 18 mesi

- Culatello lodigiano

Tagliere Piccolo (per 1 persona) € 10,00 Tagliere Grande (per 2 persone) € 18,00



I FORMAGGI DEL TERRITORIO LODIGIANO (CASEIFICIO CARENA)

Raspadura - Provolone saporito - Pannerone

Grana Padano stagionato 24 mesi - Crescenza

Degustazione per 2 persone € 15,00 (Formaggio Singolo € 9,00)

Accompagnati con miele, mostarda e marmellata di frutta

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



Menù Classico Rassegna

*Salumi Lodigiani, frittatina rivisitata, mondeghili
con coulis di pomodoro e cipolla caramellata*

*Tagliatelle della tradizione con ragù di carne,
groppino e raspadura*

*Cappello del prete brasato
al vino rosso di San Colombano e morbida polenta*

La Sbrisotiramisù

€ 30,00 (Coperto, ½ Acqua e Caffè inclusi)



Menù Zucca e Castagne

*Polpettine Lodigiane con vellutata alla zucca
e tagliatelle di verdure allo zenzero*

*Risotto alla zucca con guancialino al coltello,
glassato alle castagne*

Cosciotto d'anatra all'arancia con chips di zucca

*Fondente al cuore di zucca, cialda di meringa,
crema e castagne glassate*

€ 32,00 (Coperto, ½ Acqua e Caffè inclusi)



Menù Antichi Sapori (solo il Giovedì)

Cassoeula tradizionale con morbida polenta artigianale

Torta Meneghina ripassata alla griglia con gelato allo zafferano

€ 28,00 (Coperto, ½ Acqua , un calice di vino e Caffè inclusi)

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco
** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio Euro 2,50