



Vegano/vegan



Vegetariano/vegetarian



PER INIZIARE...

Zuppetta di cozze di Olbia leggermente piccante, bocconi di mare e cannolicchi con crema di patate e ceci (2, 4, 9, 12, 14) € 18,00

Mondeghili di carne con fonduta leggera e chips di topinambur (1,3,7,9,12) € 16,00



Broccoletti vegani in tempura con cavolo ripassato e maionese alla barbabietola (1,6,10,12) € 16,00

Insalatina di arance, finocchi e bottarga all'olio extravergine di oliva (4) € 15,00

Parmigiana di melanzane con prosciutto cotto del territorio e friggittelli (1,7,9) € 16,00

Pesciolini in carpione con cubi di polenta alla griglia e cipolla caramellata (1,4,9,12) € 16,00

I SALUMI DEL TERRITORIO LODIGIANO (SALUMIFICIO "BERTOLETTI") (1, 7)

Degustazione di salumi del territorio serviti con pane fritto e giardiniera della casa

- Salame cacciatore D.O.P.
- Coppa lodigiana D.O.P.
- Salame cotto lodigiano
- Lardo venato di Lodi (1)

Tagliere piccolo (per una persona)
€ 15,00

Tagliere grande (per due persone)
€ 25,00

I FORMAGGI DEL TERRITORIO LODIGIANO (7)

Raspadùra - Provolone saporito - Pannerone - Grana Padano stagionato 24 mesi - Torta di gorgonzola, noci e mascarpone - accompagnati con miele, mostarda e marmellata di frutta

Tagliere piccolo (per una persona)
€ 13,00

Tagliere grande (per due persone)
€ 24,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del "Mulino Fontanella" di Monte Cremasco (CR)

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio € 3,00 ½ acqua € 2,50 0.75L acqua € 3,00



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)



*Risotto all'orologio di formaggi lodigiani con marmellate e mirtilli
alla riduzione di vino rosso di San Colombano (7, 9, 12)* € 18,00



*Fregola vegana con vellutata alla zucca, verdure allo zenzero, ceci,
olive taggiasche e scaglie di formaggio vegano (1,6,9)* € 16,00

*Gnocchetti di patate con crema di zucca, cozze di Olbia, vongole
oceaniche e rucola selvatica (1,3,4,9,12,14)* € 18,00

*Tagliatelle * all'uovo nel granchio ** (1, 2, 3, 9)* € 23,00

*Ravioli * al ragù di carne e castagne con cubi di Pannerone e spuma
allo zafferano (1,3,7,12)* € 18,00

*Pasta fagioli, cozze e provolone saporito lodigiano con olio
extravergine e peperoncino (1,2,3,7,9,12)* € 18,00

*Spaghetti Ferdinando II ai ricci di mare ** (minimo due persone) (1, 14)* € 25,00
cad.

Risotto allo zafferano con ossobuco e gremolada all'arancia (7, 9, 12) € 25,00

Risotto alle erbe con groppino lodigiano e Raspadùra (7,9,12) € 18,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del “Mulino Fontanella” di Monte Cremasco (CR)

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio € 3,00 ½ acqua € 2,50 0.75L acqua € 3,00



PER CONTINUARE...



<i>Puntine di maialino lodigiano al sugo di pomodoro con uvetta, mandorle, polvere di cacao, cavolo stufato e polenta artigianale (8,9,12)</i>	€ 20,00
<i>Trippa della tradizione con crostone di pane cotto alla brace e rane fritte (1,3,9,12)</i>	€ 20,00
<i>Sella di maialino del territorio glassato al miele con patate agli aromi (12)</i>	€ 20,00
<i>Faraona tipica lodigiana al mascarpone rivisitata con ristretto alle castagne e fondente alla zucca (1,3,7,9,12)</i>	€ 18,00
<i>Fritto di mare ** in cesto di grana con salsa americana all'arancia (1, 2, 3, 4)</i>	€ 22,00
<i>Orata 400/500gr al cartoccio con olive taggiasche, capperi, patate e pomodorini (4,12) - attesa 20 minuti</i>	€ 23,00
<i>Branzino 400/500gr cotto al sale ed erbe di Provenza (4) - attesa 20 minuti</i>	€ 23,00

LA GRIGLIA

(con contorno di patate alle erbe di Provenza)



<i>Costata di Scottona 500gr</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Scottona</i>	€ 30,00
<i>Fiorentina 1200gr (per due persone)</i>	€ 70,00
<i>Controfiletto di cavallo</i>	€ 25,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del “Mulino Fontanella” di Monte Cremasco (CR)

**** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto** ***Pasta fresca di nostra produzione abbattuta**

Coperto e servizio € 3,00 ½ acqua € 2,50 0.75L acqua € 3,00



Vegano/vegan



Vegetariano/vegetarian

la Mondina



... PER BEN FINIRE

Zuccotto in versione lodigiana con agrigelato alle castagne, crema inglese e panna montata (1,3,7,12) € 8,00

Fondente al cioccolato con agrigelato alla nocciola, cocco rapé e scaglie di cioccolato bianco (3,7,8) € 8,00

Tiramisù in sfera 24K (1, 3, 7, 12) € 8,00



Carpaccio d'ananas con gelato ai fichi d'India, frutta autunnale e menta piperita € 8,00

Sbrisolona di mele al contrario con agrigelato alla crema, spuma di zucca ed amarene glassate (1,3,7,12) € 8,00



Sorbetto al limone con bacca alla liquirizia di Cosenza e menta piperita € 8,00

VINI DA DESSERT ⁽¹²⁾

<i>Kabir Donnafugata</i>	11,5%	<i>Moscato</i>	€ 23,00 bottiglia € 8,00 calice
<i>Castelgreve Vin Santo dei Chianti</i>	17%	<i>Chianti</i>	€ 22,00 bottiglia € 7,00 calice
<i>Zoccolo Ramandolo</i>	12%	<i>Ramandolo</i>	€ 22,00 bottiglia € 7,00 calice
<i>Aureum Banino Panigada</i>	9%	<i>Malvasia</i>	€ 24,00 bottiglia € 8,00 calice
<i>Moscato Spumante dolce Luciano Brega</i>	6%	<i>Malvasia</i>	€ 22,00 bottiglia
<i>Sangue di Giuda Luciano Brega (rosso frizzante)</i>	7%	<i>Barbera, Croatina, Uve rare</i>	€ 20,00 bottiglia € 6,00 calice
<i>Moscato d'Asti Pelissero</i>	5,5%	<i>Moscato</i>	€ 26,00 bottiglia
<i>Sablettes Saubernes (FR)</i>	13%	<i>Moscato, Sauvignon, Semmillon</i>	€ 23,00 bottiglia € 8,00 calice
<i>Baglio Belvedere Zibibbo Terre Siciliane</i>	16%	<i>Zibibbo</i>	€ 25,00 bottiglia € 7,00 calice

Pane e grissini di nostra produzione con farina del "Mulino Fontanella" di Monte Cremasco (CR)

** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto *Pasta fresca di nostra produzione abbattuta
Coperto e servizio € 3,00 ½ acqua € 2,50 0.75L acqua € 3,00