Vegano/vegan

Vegetariano/vegetarian

la Mondina

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 marmellatine e mirtilli alla riduzione di vino rosso di San Colombano (7, 9, 12)	*€ 18,00*
Zuppa di cereali in zucca di stagione (1)	*€ 18,00*
Fettuccine di grano duro con cozze, vongole oceaniche e pomodorini confit (1, 9, 12, 14)	*€ 18,00*
*Tagliatelle * all'uovo nel granchio ** (1, 2, 3, 9)*	*€ 23,00*
*Ravioli * in farcia di carne con concassé di zucca, coriandoli di lonzino lodigiano e caglio artigianale (1, 3, 7, 9, 12)*	*€ 18,00*
Risotto alle erbe con filetto di scorfano, burro e salvia (4, 7, 9, 12)	*€ 18,00*
*Spaghetti Ferdinando II ai ricci di mare ** (minimo 2 persone) (1, 14)*	*€ 25,00 cad.*
Risotto allo zafferano con ossobuco e gremolada all'arancia (7, 9, 12)	*€ 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 INIZIARE…

Zuppetta di cozze di Olbia leggermente piccante, bocconi di mare e cannolicchi con crema di patate e ceci (9, 12, 14)	*€ 18,00*
Mondeghili di carne con fonduta leggera, cipolla caramellata e chips di topinambur (1, 3, 7, 9, 12)	*€ 16,00*
Tortino di riso basmati con verdure allo zenzero, crema di ceci e formaggio vegano (6, 9)	*€ 16,00*
Galantina di gallina tipica lodigiana con ristretto alle castagne e purè di patate alle erbe di campo (1, 3, 7, 9, 12)	*€ 18,00*
Baccalà alle due consistenze (1, 3, 4, 7, 9)	*€ 16,00*
Puccin di luganega con crema di zucca, castagne, funghi del sottobosco e Raspadüra (7, 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)*

Raspadüra - 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

la Mondina

PER CONTINUARE…

Costoletta di dinosauro con patata di Oreno al cartoccio (1)	*€ 25,00*
Nodino di maiale lodigiano al burro e salvia con rösti di patate alle erbe (7)	*€ 16,00*
Faraona in farcia con mascarpone al profumo d'arancio e patate alle erbe (1, 3, 7, 9, 12)	*€ 18,00*
Controfiletto di cavallo con ristretto al Marsala e fondente ai tre colori (1, 3, 7, 12)	*€ 25,00*
*Fritto di mare ** in cesto di grana con salsa americana all'arancia (1, 2, 3, 4)*	*€ 22,00*
Orata 400/500gr al forno con pomodori, olive e patate (4)	*€ 23,00*
Branzino 400/500gr cotto al sale (4)	*€ 23,00*

LA GRIGLIA

(con contorno di patate alle erbe di Provenza)

Costata di Scottona 500gr	*€ 30,00*
Filetto di Scottona	*€ 30,00*
Fiorentina 1200gr (per due persone)	*€ 70,00*
Controfiletto di cavallo	*€ 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 alla zucca e ganache al cioccolato e castagne (1, 7, 12)	*€ 8,00*
	Tatin di pasta brisé alle mele con agrigelato alla crema, spuma al mascarpone ed amarene glassate (1, 3, 7)	*€ 8,00*
	Tiramisù in sfera 24K (1, 3, 7, 12)	*€ 8,00*
	Crema bruciata all'uovo lodigiano con gelato ai fichi d'India e uva di stagione (1, 3, 7)	*€ 8,00*
	Pavlova alla frutta autunnale con cuore di pistacchio e crema al mascarpone (3, 7, 8)	*€ 8,00*
	Sorbetto al limone e mirto con bacca alla liquirizia di Cosenza e menta piperita	*€ 8,00*

VINI DA DESSERT *(12)*

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