



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



*Tagliatelle alla curcuma e limone all'emulsione di formaggio vegano
con asparagi e rucola (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 funghi del sottobosco, cubi di
Pannerone e spuma allo zafferano (1, 3, 7, 9, 12)* € 18,00

Risotto al cacio e pepe lodigiano con uovo alla carbonara (3, 7) € 18,00

*Spaghetti Ferdinando II ai ricci di mare ** (minimo 2 persone) (1, 14)* € 25,00
cad.

Risotto allo zafferano con ossobuco e gremolata 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



PER CONTINUARE...

<i>Costoletta di dinosauro del territorio con patata di Oreno al cartoccio, rucola, pomodorini e Raspadura (1, 7)</i>	€ 25,00
<i>Asado lodigiano con salsa barbecue e chips di patate (6, 9)</i>	€ 20,00
<i>Sella di maialino lodigiano con ristretto ai miele e barba dei frati ripassata (9)</i>	€ 20,00
<i>Tartare di gamberone con verdure allo zenzero ed emulsione di limone (2, 6, 9)</i>	€ 22,00
<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 forno con pomodori, olive e patate (4)</i>	€ 23,00
<i>Branzino 400/500gr cotto al sale (4)</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



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, cipolla caramellata e chips di topinambur (1, 3, 7, 9, 12) € 16,00



Fiori di zucca in tempura in farcia di verdure e patate con caponata (6) € 16,00

Tentacolo di totano croccante con crema di baccalà e patate, polvere di olive e corallo al nero di seppia (1, 4, 7) € 18,00

Tartare mignon di manzo con uovo cotto a bassa temperatura, crema al gorgonzola e pane carasau (1, 3, 7) € 18,00

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 FINIRE



Zuccotto in versione lodigiana con agrigelato alle fragole e ganache al cioccolato (1, 3, 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



Zuppetta di fragole con panna cotta vegana, macedonia di pesche ed alkekengi e granella di nocciola (8) € 8,00



Pavlova alla frutta estiva e agrigelato alla crema, con cuore di pistacchio e vellutata al mascarpone (3, 7, 8) € 8,00



Sorbetto al limone 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