

# Menù Dolce Greta



## Proposte Menù Primavera / Estate

*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 90,00 per persona**

Coperto, ½ Acqua persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù McAnthony

## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

*Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi*

### **ANTIPASTI**

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  
Mondeghini di vitello con fonduta al Pannerone e cipolla caramellata

### **PRIMI**

Risotto con zafferano di San Gavino, riduzione al vino rosso e spuma di Parmigiano  
Tortelli ricotta e spinaci con vellutata di zucchine e i suoi fiori

### **SECONDO**

Filetto di manzo Lodigiano con vellutata al Porto  
e fondente ai tre colori

### **DESSERT**

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

### **EURO 62,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
( 1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù Michelangelo



## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

*Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi*

### **ANTIPASTI**

Polpo arrosto con vellutata agli asparagi, capesante, panna acida e crostini di pane nero

Gamberi al bacon con vellutata di patate e timo e fondente al cavolo nero

### **PRIMI**

Il Risotto allo stocco, funghi porcini e polvere di olive nere

Tagliatelle alla curcuma e limone, con vongole veraci e bottarga di muggine

### **SECONDO**

Grigliata del mare

### **DESSERT**

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

**EURO 62,00 per persona**

Coperto, ½ Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù dell'Artista

## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTI**

Baccalà mantecato con cipolle di Tropea caramellate  
Insalatina di mare

### **PRIMI**

Risotto con gamberi, zucchine e fiori di zucca  
Tagliolini con cozze e favette

### **SECONDO**

Fritto di mare in cesto di Grana e maionese Americana

### **DESSERT**

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

**EURO 50,00 per persona**

Coperto, ½ Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù della Galleria



## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTI**

Tartare di manzo con uovo CBT 65°, vellutata  
al gorgonzola e scaglie di tartufo nero

Soufflé al Grana Padano stagionato 18 mesi con pancetta Piacentina e fonduta leggera

### **PRIMI**

Risotto con asparagi, zafferano e spuma al Parmigiano  
Maccheroncini di pasta fresca con ragù di vitello e pesto al basilico

### **SECONDO**

Coscia di maialino cotto a bassa temperatura con tortino di patate e Pannerone

### **DESSERT**

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

**EURO 50,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menu del Leone

## ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera  
Strudel di verdure con fonduta leggera

## PRIMI

Risotto al pesto con gelato al melone  
Garganelli con ragù di manzo e asparagi di Mezzago

## SECONDO

Asado con trilogia di chips

## DESSERT

Torta cerimonia o dessert a scelta

**EURO 47,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua a persona, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

## Ristorante La Mondina,

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menu della Tradizione

## Proposte menù Primavera /Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTO**

Mondeghili della tradizione con fonduta al Pannerone e cipolla caramellata

### **PRIMI**

Il Risotto al goppino Lodigiano e raspadura

### **SECONDO**

Arrostito di coppa Lodigiana con patate alle erbe

### **DESSERT**

Torta da cerimonia

**EURO 42,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù Carlotta



## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTO**

Degustazione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera

### **PRIMI**

Risotto con speck, zucchine e fiori di zucca

### **SECONDO**

Lonzino arrosto al punto rosa con patate alle erbe di Provenza

### **DESSERT**

Torta da cerimonia oppure Dessert a scelta

**EURO 42,00 per persona**

Coperto, ½ Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù Vegetariano



## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTO**

Lo strudel di verdure ai semi di sesamo con fonduta leggera

### **PRIMI**

Il Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano

### **SECONDO**

Fiori di zucca in farcia di verdure con rostì di patate

### **DESSERT**

Fondente al cioccolato con agrigelato alle fragole e crema pasticcera oppure torta cerimonia

**EURO 42,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*

# Menù Vegano

## Proposte Menù Primavera / Estate

*Minimo 10 persone*

### **ANTIPASTO**

Fiori di zucca in tempura con verdure allo zenzero

### **PRIMI**

Il Risotto alla barbabietola mantecato al burro di cacao  
con verdure wok ai semi di sesamo

### **SECONDO**

Mondeghili vegani con maionese al pomodoro e giardinetto di verdure

### **DESSERT**

Sorbetto al limone con bacche di liquirizia e menta

**EURO 42,00 per persona**

Coperto, 1/2 Acqua, Selezione di vini bianchi e rossi Az. Agricola Brega  
(1 Bottiglia ogni 4 persone) e Caffè inclusi

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

Aperitivo di benvenuto	€ 8,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€ 6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 25,00 al Kg
Show Cooking	€ 200,00

### *Ristorante La Mondina,*

*Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.*

*Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.*

*Via Moschinone 18, Marudo (Lo) – Tel+39 0371 934301 – info@ristorantelamondina.it*