

Menù Dolce Greta

Proposte Menù Autunno / Inverno

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, 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	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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 Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Crostatina di pasta brisè con carciofi e pancetta croccante e spuma di spinaci
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 giardiniera

PRIMI

Risotto ai funghi porcini di Borgotaro
Tortelli di zucca McAnthony

SECONDO

Filetto di manzo Lodigiano con ristretto di carne alle castagne
e rostì di patate alle erbe di Provenza

Dessert

Torta da cerimonia oppure dessert
(Accompagnati con Moscato Az. Agricola Brega)

EURO 62,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

Coperto, 1/2 acqua a persona , Selezione di vini bianchi e rossi Az.Agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè inclusi

Menù Michelangelo

Proposte Menù Autunno/ Inverno

Minimo 10 persone

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Capesante gratinate in panure di pomodorini secchi e pesto al basilico
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)

PRIMI

Spaghetti alla chitarra alle vongole veraci e bottarga di muggine
Risotto ai funghi porcini di Borgotaro

SECONDO

Filetto di Manzo Lodigiano con ristretto di carne alle castagne e rosti di patate alle erbe di Provenza

DESSERT

Torta da cerimonia oppure dessert
(Accompagnati con Moscato Az, Agricola Brega)

EURO 62,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù dell'Artista

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Insalatina di mare
Ghiaia del Mediterraneo con crostone

PRIMI

Fusilli di pasta fresca con gamberi, zucchine e zafferano di San Gavino
Risotto con scampi e lime

SECONDO

Filetto d'orata con pomodorini, patate e olive taggiasche

DESSERT

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

EURO 50,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù della Galleria

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Degustazione di taglieri del territorio con gnocco fritto e giardiniera
Soufflé alla zucca con fonduta leggera e tartufo nero

PRIMI

Risotto ai funghi porcini
Trofie di pasta fresca con ragù di vitello e carciofi croccanti

SECONDO

Controfiletto di manzo con salsa barbecue e trilogia di chips croccanti

DESSERT

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

EURO 50,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù del Leone

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio con gnocco fritto e giardiniera
Puccin di Luganega con funghi del bosco Lodigiano

PRIMI

Risotto con arance e taleggio
Maccheroncini di pasta fresca con ragù di manzo e castagne

SECONDO

Brasato di Manzo con purè

DESSERT

Torta da cerimonia oppure dessert

EURO 47,00 PER PERSONA

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù Carlotta

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il soufflé alla zucca con fonduta leggera al profumo di tartufo

PRIMI

Il Risotto scamorza e radicchio

SECONDO

Spezzato di manzo con polenta artigianale

DESSERT

Torta da cerimonia oppure dessert

EURO 42,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù della Tradizione

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il Puccin di Luganega e Raspadura

PRIMI

Il Risotto all'orologio di formaggi Lodigiani e marmellate

SECONDO

Ganassino di maialino Lodigiano all'arancio con purea di patate e cipollotti

DESSERT

Il tiramisù della tradizione

EURO 42,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù Vegetariano

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Il Puccin di funghi del sottobosco con polenta e Raspadura

PRIMI

Il Risotto con cacao e pere

SECONDO

Parmigiana di melanzane con insalatina di puntarelle, scaglie di Grana e petali di pomodoro ramato

DESSERT

Tatin alle mele con spuma Chantilly e amarene glassate

EURO 42,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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

Menù Vegano

Proposte Menù Autunno / Inverno

Minimo 10 persone

ANTIPASTO

Mondeghili di verdure con carciofi croccanti e vellutata di zucchine

PRIMI

Il Risotto alla zucca mantecato al burro di cacao e crumble di amaretti

SECONDO

Le melanzane alla Milanese con rucola e pomodorini al basilico

DESSERT

Carpaccio d'ananas allo zenzero con amarene glassate e castagne al cioccolato bianco

EURO 42,00 per persona

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

Aperitivo di benvenuto	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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

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	€ 6,00 a persona
Fontana di cioccolato con frutta fresca	€6,00 a persona
Confetti Buratti per confettata	€ 23,00 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