



MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA *(minimo due persone)*

Rollè di coniglio alla cacciatora con rösti di patate (1,3,7,9,12)

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

Faraona tipica lodigiana al mascarpone servita con potato skins (1,3,7,9,12)

Dolce a scelta dalla carta

€ 50,00 a persona *(coperto incluso)*



MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE *(minimo due persone)*

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

Gnocchetti di patate con cozze, vongole, funghi, rucola e polvere di olive nere (1,3,4,9,12,14)

Orata al cartoccio con olive taggiasche, capperi, patate e pomodorini (4,12)

Dolce a scelta dalla carta

€ 55,00 a persona *(coperto incluso)*



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 € 4,00

0.75L acqua € 4,00 ½lt acqua € 3,00



PER INIZIARE...

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

Rollè di coniglio alla cacciatora con rösti di patate (1,3,7,9,12) € 17,00



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

Insalatina di arance, finocchi e bottarga di muggine (4) € 15,00

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

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

I FORMAGGI DEL TERRITORIO LODIGIANO (CASEIFICIO CARENA) (7,10)

Raspadùra - Provolone saporito - Panterone - Gorgonzola - Grana Padano stagionato 24 mesi - accompagnati con miele, mostarda e marmellata di frutta
Degustazione per 2 €21,00 (Formaggio singolo €14,00)

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 € 4,00

0.75L acqua € 4,00 ½lt acqua € 3,00



PER BEN PARTIRE...



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



*Fregola con vellutata alla zucca, verdure allo zenzero, ceci, olive
taggiasche e scaglie di formaggio vegano (1,6,9)* € 17,00

*Gnocchetti di patate con cozze, vongole, funghi, rucola e polvere di
olive nere (1,3,4,9,12,14)* € 18,00

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

*Pasta mista con fagioli, cozze, patate e provolone saporito
leggermente piccante (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) € 30,00

Risotto alle erbe con groppino lodigiano e Raspadüra (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 € 4,00 0.75L acqua € 4,00 ½lt acqua € 3,00



PER CONTINUARE...



<i>Puntine di maialino lodigiano al sugo di pomodoro con uvetta, mandorle, polvere di cacao e polenta artigianale (8,9,12)</i>	€ 20,00
<i>Trippa della tradizione con crostone di pane e rane fritte (1,3,9,12)</i>	€ 20,00
<i>Controfiletto di cavallo con ristretto al Marsala e caponata di verdure (8,9,12)</i>	€ 25,00
<i>Faraona tipica lodigiana al mascarpone servita con potato skins (1,3,7,9,12)</i>	€ 20,00
<i>Costata di Scottona 500gr cotta al burro aromatizzato servita con patate alle erbe (7)</i>	€ 30,00
<i>Fiorentina 1200gr al burro aromatizzato e patate alle erbe di Provenza (7) (per 2 persone)</i>	€ 80,00
<i>Fritto di mare ** in cesto di grana con salsa americana all'arancia (1, 2, 3, 4)</i>	€ 25,00
<i>Tartare di gamberone con verdure allo zenzero e salsa teriyaki (1,2,6,9)</i>	€ 25,00
<i>Orata ** 400/500 gr al cartoccio con olive taggiasche, capperi, patate e pomodorini (4,12)</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 € 4,00 0.75L acqua € 4,00 ½lt acqua € 3,00



... PER BEN FINIRE



Zuccotto in versione lodigiana con agrigelato alle castagne, crema pasticceria 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



Panna cotta con coulis di cachi, frutta di stagione e granella di mandorla (8) € 8,00

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



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

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 € 4,00 0.75L acqua € 4,00 ½lt acqua € 3,00