

Mondeghili di carne con fonduta leggera e cipolla rossa caramellata

PRIMO

Risotto cacio e pepe con rosso d'uovo marinato alla paprika

SECONDO

Coppa cotta a bassa temperatura al forno con patate alle erbe di Provenza

DESSERT

Panettone e pandoro con crema pasticcera, crema Chantilly e crema al cioccolato

50 € a persona

1/2 acqua a testa, vini az. agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè inclusi



PRIMO

Risotto alla salsiccia e Raspadüra

SECONDO

Maialino da latte glassato al miele con chips di patate

DESSERT

Panettone e pandoro con crema pasticcera, crema Chantilly e crema al cioccolato

55 € a persona

1/2 acqua a testa, vini az. agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè inclusi



Selezione di salumi lodigiani con gnocco fritto e giardiniera Soufflé al Grana Padano 18 mesi su coulis di pomodoro e verdurine croccanti

PRIMI

Risotto alle pere e gorgonzola Tagliatelle alla chitarra con ragù di manzo, salsiccia e Raspadüra

SECONDO

Brasato di manzo con polenta artigianale macinata a pietra

DESSERT

Panettone e pandoro con crema pasticcera, crema Chantilly e crema al cioccolato

60 € a persona

1/2 acqua a testa, vini az. agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè inclusi



ANTIPASTI

Insalatina di mare Zuppetta di cozze con pomodorini agrumati e focaccia cotta in forno a legna

PRIMI

Fettuccine alle vongole e bottarga di muggine Risotto con mazzancolle e limone

SECONDO

Fritto di mare in cesto di Grana con salsa americana

DESSERT

Panettone e pandoro con crema pasticcera, crema Chantilly e crema al cioccolato

65 € a persona

1/2 acqua a testa, vini az. agricola Brega (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè inclusi