



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



Menù degustazione di terra (min. 2 persone)

*Puccin di luganega con crema di zucca, castagne,
funghi del sottobosco e Raspadura (7, 9, 12)*

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

*Faraona in farcia con mascarpone al profumo
d'arancio e patate aromatiche (1, 3, 7, 9, 12)*

Dolce a scelta dalla carta

€ 40,00 (Coperto incluso)

Menù degustazione di mare (min. 2 persone)

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

*Fettuccine di grano duro con cozze, vongole
oceaniche e pomodorini confit (1, 9, 12, 14)*

*Orata ** al forno con patate, olive e pomodorini (4)*

Dolce a scelta dalla carta

€ 48,00 (Coperto incluso)

Menù Bambini

€ 20,00 (Coperto e Bibita inclusi)

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco ** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto * Pasta fresca di nostra produzione abbattuta. Coperto e servizio € 3,00, ½ l acqua € 3,00



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER INIZIARE ...

*Zuppetta leggermente piccante con cozze di Olbia,
bocconi di mare e cannolicchi, con crema di patate e
ceci (4, 2, 9, 12, 14)* € 16,00

*Mondeghili di carne con fonduta leggera, cipolla
caramellata e chips di topinambur (1, 3, 7, 9, 12)* € 16,00



*Tortino di riso basmati con verdure allo zenzero,
crema di ceci e formaggio vegano (6, 9)* € 16,00

*Galantina di gallina con ristretto alle castagne e purè
di patate alle erbe di campo (1, 3, 7, 9, 12)* € 18,00

*Baccalà alle due consistenze con radicchio croccante
(1, 3, 4, 7, 9)* € 18,00

*Puccin di luganega con polenta, crema di zucca,
castagne, funghi del sottobosco e Raspadura (7, 9, 12)* € 16,00

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



*Raspadura - Provolone saporito - Grana Padano stagionato 24 mesi
- Gorgonzola - Pannerone*

**Degustazione per 2 €21,00 - Degustazione singola €
14,00**

Accompagnati con miele, mostarda e marmellata di frutta

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte
Cremasco ** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto * Pasta fresca di nostra
produzione abbattuta. Coperto e servizio € 3,00, ½ l acqua € 3,00



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER BEN PARTIRE ...



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



Zuppa di cereali in zucca di stagione (1) € 17,00

*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 concassé di zucca,
coriandoli di lonzino e caglio artigianale (1, 3, 7, 9, 12)* € 18,00

*Risotto alle erbe con filetto di scorfano, burro e
salvia (4, 7, 9, 12)* € 20,00

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

*Risotto allo zafferano con ossobuco e gremolada
all'arancia (7, 9, 12)* € 28,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte
Cremasco ** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto * Pasta fresca di nostra
produzione abbattuta. Coperto e servizio € 3,00, ½ l acqua € 3,00



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



PER CONTINUARE ...

<i>Costata di Scottona 500gr cotta al burro aromatizzato servita con patate alle erbe di Provenza (7)</i>	€ 30,00
<i>Nodino di maiale lodigiano al burro e salvia con rösti di patate (7)</i>	€ 18,00
<i>Faraona in farcia con mascarpone al profumo d'arancio e patate aromatiche (1, 3, 7, 9, 12)</i>	€ 20,00
<i>Controfiletto di cavallo con ristretto al Marsala e fondente ai tre colori (1, 3, 7, 12)</i>	€ 25,00
<i>Fritto di mare ** in cesto di grana con salsa americana all'arancia (1, 2, 3, 4)</i>	€ 25,00
<i>Orata ** 400/500gr al forno con pomodori, patate e olive (4)</i>	€ 25,00
<i>Fiorentina 1200gr al burro aromatizzato servita con patate alle erbe di Provenza (7) (per 2 persone)</i>	€ 70,00

grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte
o ** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto * Pasta fresca di nostra
produzione abbattuta. Coperto e servizio € 3,00, ½ l acqua € 3,00



Vegano/Vegan



Vegetariano/Vegetarian



... PER BEN FINIRE



Zuccotto in versione lodigiana con agrigelo alla zucca e ganache al cioccolato e castagne (1, 3, 7, 12)

€ 8,00



Tatin alle mele con agrigelo alla crema, spuma al mascarpone ed amarene glassate (1, 3, 7)

€ 8,00



Tiramisù in sfera 24K (1, 3, 7, 12)

€ 8,00



Crema bruciata all'uovo con gelato ai fichi d'India e uva di stagione (3, 7, 12)

€ 8,00



Pavlova alla frutta autunnale con cuore di pistacchio (3, 7, 8)

€ 8,00



Sorbetto al limone e mirto con bacca alla liquirizia di Cosenza e menta piperita

€ 8,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco ** Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto * Pasta fresca di nostra produzione abbattuta. Coperto e servizio € 3,00, ½ l acqua € 3,00