





Menù degustazione di terra (min. 2 persone)

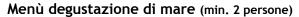
Puccin di luganega con crema di zucca, castagne, funghi del sottobosco e Raspadura (7, 9, 12)

Risotto all'orologio di formaggi lodigiani con marmellatine 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)



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







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

<u>Degustazione per 2 €21,00 - Degustazione singola €</u> 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





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 I acqua € 3,00









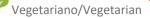
PER CONTINUARE ...

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









... PER BEN FINIRE

Zuccotto in versione lodigiana con agrigelato alla zucca e ganache al cioccolato e castagne (1, 3, 7, 12)	€ 8,00
Tatin alle mele con agrigelato 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 I acqua € 3,00