



Osteria del
Gallo Ardito

Menù Apericena
dalle ore 16.00 alle ore 19.00

ANTIPASTO

Selezione di salumi di Parma e Piacenza, Raspadura Bella Lodi
e la nostra giardiniera di verdure accompagnati dal vero gnocco fritto emiliano

PRIMO

Risotto stagionale

oppure

Tagliatelle al ragù

Euro 25 a persona acqua e coperto compresi
Bambini dai 2 ai 6 anni Euro 13

Nota: il menù è valido per un minimo di 10 persone, bambini esclusi, e va prenotato
con almeno 7 giorni di anticipo

Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il 338 3289618



**Osteria del
Gallo Ardito**

Menù 1

ANTIPASTO

Selezione di salumi di Parma e Piacenza, Raspadura Bella Lodi
e la nostra giardiniera di verdure accompagnati dal vero gnocco fritto emiliano

PRIMO

Risotto stagionale

oppure

Gnocchi di ricotta con broccoletti, guanciale e Raspadura Bella Lodi

SECONDO

Reale di vitello arrosto con patate saltate agli aromi o insalata

DESSERT

Da concordare

(Non verranno ammessi dessert preparati in casa)

Euro 33 a persona acqua e coperto compresi

Bambini dai 2 ai 6 anni Euro 17

Nota: il menù è valido per un minimo di 10 persone, bambini esclusi, e va prenotato
con almeno 7 giorni di anticipo

Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il 338 3289618



Menù 2

ANTIPASTI

Selezione di salumi di Parma e Piacenza, Raspadura Bella Lodi e la nostra giardiniera di verdure accompagnati dal vero gnocco fritto emiliano

Salva Cremasco alla piastra con miele

PRIMI

Risotto stagionale

Pappardelle al ragù di cinghiale
oppure
Tagliatelle ai funghi porcini

SECONDO

Arrosti misti di vitello, coniglio e galletto con patate saltate agli aromi o insalata

DESSERT

Da concordare

(Non verranno ammessi dessert preparati in casa)

**Euro 37 a persona acqua e coperto compresi
Bambini dai 2 ai 6 anni Euro 18**

Nota: il menù è valido per un minimo di 10 persone, bambini esclusi, e va prenotato con almeno 7 giorni di anticipo

Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il 338 3289618



Osteria del Gallo Ardito

Menù 3

ANTIPASTI

Selezione di salumi di Parma e Piacenza, Raspadura Bella Lodi e la nostra giardiniera di verdure accompagnati dal vero gnocco fritto emiliano

Salva Cremasco alla piastra con miele

Carpaccio di manzo con salsa all'aceto balsamico e Bella Lodi Riserva Oro

PRIMI

Risotto stagionale

Tagliolini al ragù di fassona piemontese e luganega lodigiana
oppure

Tortelli* di zucca alla mantovana con burro fuso e Salva Cremasco 12 mesi

SECONDI

Reale di vitello arrosto

Vitello tonnato al punto rosa, la nostra salsa tonnata e capperi

con patate saltate agli aromi o insalata

DESSERT

Da concordare

(Non verranno ammessi dessert preparati in casa)

Euro 40 a persona acqua e coperto compresi
Bambini dai 2 ai 6 anni Euro 20

Nota: il menù è valido per un minimo di 10 persone, bambini esclusi, e va prenotato con almeno 7 giorni di anticipo

Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il 338 3289618