



## Menù alla carta

N.B.: Eventuali intolleranze o esigenze particolari, vanno espresse all'atto della prenotazione con almeno 48 ore di anticipo

### ANTIPASTI

Selezione di salumi di Parma e Piacenza, Raspadura Lodigiana e la nostra giardiniera di verdure accompagnati dal vero gnocco fritto emiliano (1, 6, 7, 9, 10)	12
Asparagi fritti in crosta di pangrattato con maionese tradizionale (1, 3, 6, 10)	10
Degustazione di formaggi con le nostre confetture (7)	12
La nostra carne salada con caprino all'erba cipollina	12

### PRIMI

Tagliatelle* al ragù di Fassona e luganiga lodigiana (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)	14
Riso Carnaroli ai funghi porcini (min 2 pers.) (7, 8)	16
Gnocchi* di grano saraceno su crema di ricotta e ortiche selvatiche al burro fuso e sugo di pomodorini datterini (1, 3, 6, 7, 10)	14

### SECONDI

Reale di vitello arrosto con patate al forno (7)	15
Vitello tonnato al punto rosa, la nostra salsa tonnata e capperi (3, 4, 12)	18
Tagliata di manzo Macelleria Cazzamali con Raspadura Lodigiana e rucola (7)	22

\* Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

\*\* Carni cotte in CBT sottovuoto



## DESSERT

Torta di Lodi con crema al mascarpone lodigiano (1, 3, 6, 7, 8, 10)	6
La torta che si crede una Colomba pasquale con il nostro gelato fiordilatte (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)	8
Tiramisù classico (preparato con uova pastorizzate) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10)	6
Coperto	2
Acqua naturale o frizzante*	1,5
Caffè	2
Caffè corretto	3

\*Acqua potabile trattata e gassata conforme ai D. Lgs. 31/2001, 181/2003 e 25/2012



# Osteria del Gallo Ardito

- Pag. 2 -

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Le lettere riportate seguono la lista degli allergeni secondo quanto proposto da *Codex Alimentarius Commission* ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011.