



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)	13
Carpaccio di peperoni con insalatina, raspadura e granella di pistacchi (5, 8)	10
Degustazione di formaggi con pane all'uvetta e le nostre confetture (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)	13
La nostra carne salada con caprino all'erba cipollina (7, 10, 11)	12

PRIMI

Tagliatelle* verdi al ragù di stracotto (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)	14
Riso Carnaroli alla pizzaiola con la nostra salsa di pomodoro, acciughe, capperi e origano (min 2 pers.) (4, 7, 8, 12)	15
Gnocchetti* di patate ai tre pomodori con formaggio di capra stagionato (1, 3, 6, 7, 10, 11)	15
Tortelli al Coregone del Lago d'Iseo con burro al limone (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11)	18

SECONDI

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
Filetto di trota croccante del Lago d'Iseo con chips di patate fatte in casa (4, 12)	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
Gelato fiordilatte di produzione propria, meringa e fragole (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)	8
Pannacotta al cacao con lamponi (7)	7
Coperto	2
Acqua naturale o frizzante*	2
Caffè	2
Caffè corretto	3

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