



## 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)	14
Formaggio di malga alla piastra con miele, bresaola del contadino e pomodori verdi sott'olio (7, 12)	13
Filetto di trota salmonata del Lago d'Iseo affumicato con crackers all'acqua e chips di polenta (1, 4, 6, 10, 11)	12
Giardiniera di verdure in aceto di vino bianco (12)	5
Paté di fegatini di pollo (7)	8

### PRIMI

Riso Carnaroli ai funghi porcini (min 2 pers.) (7)	18
Tagliatelle* verdi al ragù di manzo e pasta di salame (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)	14
Tortelli* di zucca alla mantovana con burro e salvia (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12)	16

\* Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

### SECONDI

Pancia di maiale profumata alla senape con puré di patate alle mele e aceto balsamico (7, 10, 12)	17
Tagliata di manzo Macelleria Cazzamali con porcini (7)	25
Fritto misto del Lago di Iseo con coregone, trota, pesce persico e il nostro carpione di verdure (1, 3, 4, 6, 10, 11, 12)	22



## DESSERT

Torta di Lodi con crema al mascarpone (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	7
Torta di mele con salsa alla vaniglia (1, 3, 6, 7, 10, 11)	7
Gelato alle castagne con castagne sciroppate (1, 6, 7, 8, 10, 11)	8
Tiramisù classico (preparato con uova pastorizzate) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10)	6
Servizio torta portata dal cliente (a persona)	2
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