



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, 11, 12)	14
Degustazione di formaggi di malga con pane all'uvetta e le nostre confetture (1, 5, 6, 7, 8., 10, 11, 12, 13)	14
Anguilla in carpione (1, 2, 6, 4, 10, 11, 12)	12
La nostra focaccia con manzo alle erbe cotto in CBT (1, 6, 10, 11)	14

PRIMI

Riso Carnaroli con pasta di salame e raspadura (min 2 pers.) (7)	18
Tagliatelle* al ragù di cinghiale (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)	16
Gnocchi* di zucca al burro e rosmarino e Lodigiano Tipico (1, 6, 7, 10, 11)	16

* Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

SECONDI

Brasato** di manzo al vino rosso con polenta (10)	23
Galletto** arrostito con patate saltate agli aromi	18
Tagliata di manzo Macelleria Cazzamali su radicchio tardivo	25
Pesce Persico del Lago di Iseo alla milanese con cavolo cappuccio in agrodolce (1, 2, 3, 4, 6, 10, 11, 12)	25

**Carni cotte in CBT sottovuoto



DESSERT

Torta di Lodi con crema al mascarpone (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	7
Semifreddo all'arancia con gelatina di Bitter Distilleria Foletto (3, 7)	7
Salame di cioccolato con la nostra salsa di caramello (1, 6, 7, 8)	6
Servizio torta portata dal cliente (a persona)	2
Pane e 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