



Menu alla Carta

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati/somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti e/o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato TS del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. *Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
2. *Frostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte*
8. *Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
9. *Seclano e prodotti a base di seclano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
12. *Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali: apposite istruzioni operative, ricettari, schede tecniche, etichette originali delle materie prime.

Alcuni prodotti, a seconda della disponibilità, all' origine potrebbero essere surgelati





Antipasti

Prosciutto Crudo -Marchio Parma- San Ilario 36 mesi	18.00
Culatello di Zibello DOP «Spigaroli» 18 mesi	20.00
Culatello di Zibello DOP «Spigaroli» Riserva oro 26 mesi	25.00
Salame nostrano di Marco e Primo	15.00
Lardo di sottospalla venato di maiale pesante San Ilario	12.00
Pancetta in tre cotture -La Giovanna- di Capitelli Angelo	16.00
Mortadella con pistacchio -La Sposa- di Capitelli Angelo	16.00
Fiocco di cotto -Nino- di Capitelli Angelo	16.00
Caviare -Siberian Classic- Calvisius 30gr. Servito con Pan fritto e burro leggermente salato	50.00

Coperto e Servizio 3.50€





Antipasti

Pan fritto impastato con latte e olio evo 1	5.00
La Giardiniera del Cerreto®	8.00
Raspadura "Bella Lodi" Caseificio F.lli Pozzali	7.00
Gorgonzola -Pannaverde- Caseificio Angelo Croce	7.00
Erborinato allo zafferano Caseificio Angelo Croce 7	7.00
I nostri -Bon Bon- di controfiletto: polpette, fatte con il controfiletto e ristretto di San Marzano (5 pezzi) 1-3-7	20.00
Terrina di coniglio e pistacchio, cipolle rosse caramellate 7-8-9	15.00
Insalatina di Cappone con sedano, uvetta e noci 8-9	15.00
Carpaccio di vacca nera affumicato con Raspadura Bella Lodi e rucola	15.00
Aspic di Nervetti e testina con borlotti, spinacino fresco e aceto balsamico acetaia di San Colombano	10.00




Coperto e Servizio 3.50€



Primi

Risotti

Risotto carnaroli mantecato allo storione bianco e caviale -Siberian Classic- Calvisius
(minimo per 2 persone) cad.28.00
4-7

-Risotto alla Vecchia Lodi[®] con zafferano, ragù di salsiccia e pancetta, Raspadura «Bella Lodi» 22.00
-Premiato dal Gambero Rosso tra i 5 migliori piatti di tradizione della Lombardia -
7-9 

Risotto carnaroli mantecato con Pannerone Carena e pere caramellate cad. 18.00
(minimo per 2 persone)
7

Paste fresche

Mezzelune ripiene di magatello arrosto con fonduta di Bella Lodi riserva oro, ristretto di manzo 22.00
1-3-7

Chicche di patate viola con fonduta al gorgonzola -Panna verde- Croce e finferli 20.00
1-3-7

Paccheri ai tre pomodori (San Marzano - Datterino - Ciliegino) mantecati alla Bella Lodi -Riserva oro 24 mesi- 18.00
(Omaggio a Chicco)
1-3-7





Secondi

Filetto di manzo al braciere con patate e composta di cipolle rosse 10	28.00
Churrasco di Angus al braciere affumicato al faggio con fiocchi di sale e patate rustiche	28.00
Tagliata di filetto di manzo al braciere con patate al forno rustiche	28.00
Tagliata di Angus al braciere con rucola, pomodorini datterini e Raspadura «Bella Lodi»	28.00
Costolette di agnello allevato a erba cotte al forno	28.00
Battuta di filetto al coltello alla nostra maniera 1-10	25.00
Filetto di manzo con pepe verde e asparagi freschi 7	30.00

Pesce d'acqua dolce

Anguilla gratinata al forno con puntarelle ripassate 1-4-8	30.00
Trota iridea sfilettata al cartoccio 4-1	20.00

Coperto e Servizio 3.50€





Contorni e formaggi

Patate fritte rustiche cotte con la buccia 1	6.00
Patate al forno	6.00
Degustazione di 4 formaggi con miele, marmellata: Gorgonzola dop Pannaverde Croce Gorgonzola piccante dop Malghese Croce Grana Padano stagionato Bella Lodi Salva Carioni Bio 7-10	20.00

Dolci

Sorbetto al cucchiaino al limone o al mandarino tardivo	6.00
Morbido al cioccolato bianco, ristretto di lamponi e crumble di amaretti 1-3-7	8.00
Gelato al Fiordilatte con antico elisir San Marzano Borsci 1-7	8.00
Morbida di pasta frolla alle mele 1-3	7.00
Torta frolla e mandorle storica di Lodi con crema al mascarpone 1-6-11-3-8-12-7	7.00
Tiramisù classico con mascarpone e caffè 1-3-7-8	7.00
Gelato alla crema e bacche di vaniglia con amarene Fabbri 1-6-8-5-3-7	7.00
Yogurt-Cake alle fragole 1-3-7-8	7.00
Frolla con crema pasticceria al pistacchio e fragole 1-3-7-8	8.00
Semifreddo -1987- con amaretti, meringhe e fondente 1-3-7	8.00

