



Ristorante dal duemila

MENU DEGUSTAZIONE



2000-2020
20 anni al vostro fianco

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI

GLI AGRODOLCI DEL CERRETO -RICETTA DI MAMMA MARGHERITA-
RASPADURA «BELLA LODI» CASEIFICIO POZZALI
GNOCCO FRITTO

Primo

«RISOTTO ALLA VECCHIA LODI»[®]

ZAFFERANO, RAGÙ DI SALSICCIA E PANCETTA CON RASPADURA

Secondo

TAGLIATA DI MANZO AL COLTELLO COTTA AL BRACIERE CON FIOCCHI DI SALE
PATATE RUSTICHE COTTE AL FORNO

Dolce

SEMIFREDDO - 1987- AMARETTI, MERINGHE E GRAND MARNIER
CON RIDUZIONE AL FONDENTE

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO E PANNA (1 OGNI 2 COPERTI)
CAFFÈ

EURO 32.00 ESCLUSO VINO



2000-2020
20 anni al vostro fianco