



Le nostre serate a tema

I Nostri risotti

Venerdì sera

Gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di latte, grano, uova, frutta a guscio, sedano, senape.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Regolamento UE 1169/11

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





La Giardiniera del Cerreto

La nostra Giardiniera del Cerreto vi conquisterà.

Una ricetta di famiglia, custodita e tramandata dalla mia cara mamma. Fatta come una volta, con le verdure lavorate a mano, fresche e croccanti, impreziosite da alloro e pepe verde. L'agrodolce è piacevolmente bilanciato per un gusto gradevole e delicato. Con le stesse caratteristiche di allora, senza conservanti e totalmente naturale.

Acquistala direttamente dal nostro sito!

La giardiniera del Cerreto

Prodotta ad Abbadia Cerreto LO

Tel.0371471009

www.giardinieradelcerreto.it



Strada del Vino
San Colombano
e dei Sapori Lodigiani

€ 16.00 vaso da 1 kg



GAMBERO ROSSO®


**RISTORANTI
D'ITALIA
2022**



La nostra prima forchetta!

Grazie a tutti voi
Stefano, Veronica e tutto lo staff



Per cominciare

Selezione di salumi

Gnocco fritto ricetta nostra

La Giardiniera del Cerreto -Ricetta di mamma Margherita-

Raspadura «Bella Lodi»

I nostri risotti

Risotto alla Vecchia Lodi -Specialità gastronomica riconosciuta-

Risotto mantecato con Pannerone Carena e pere
caramellate

Risotto mantecato con radicchio e provola

Risotto mantecato con salsiccia e borlotti

Dolce

Cheese-cake alla fragola

Acqua minerale San Pellegrino e Panna
(1 ogni 2 coperti)

Caffè

Euro 28.00 compreso coperto, escluso vino.