



ANTICA OSTERIA

DEL CERRETO

*Stefano Scolari*

Ristorante dal duemila

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



2000-2020  
20 anni al vostro fianco



ANTICA OSTERIA DEL CERRETO



[www.rassegnagastronomica.it](http://www.rassegnagastronomica.it)  
[www.stradalodi.it](http://www.stradalodi.it)



2000-2020  
20 anni al vostro fianco

# La giardiniera del Cerreto

La nostra giardiniera del Cerreto vi conquisterà.

Una ricetta custodita e tramandata da mia mamma.

Le verdure, lavorate a mano dal fresco risultano croccanti e impreziosite da alloro, pepe verde.

L'agrodolce bilanciato risulta gradevole e delicato al palato infine non contiene conservanti perché è un prodotto totalmente naturale.



Vaso da 1,100kg € 16.00

## *Antipasti*

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI

LA GIARDINIERA DEL CERRETO -RICETTA DI MAMMA MARGHERITA-  
RASPADURA «BELLA LODI» CASEIFICIO POZZALI

GNOCCO FRITTO

COTECHINO NOSTRANO CON PURÈ DI PATATE NOVELLE



## *Primo*

«RISOTTO ALLA VECCHIA LODI» MANTECATO ALLO ZAFFERANO,  
CON RAGÙ DI SALSICCIA E PANCETTA A LENTA COTTURA E RASPADURA

## *Secondo*

MANZO BRASATO AL ROVERONE DI SAN COLOMBANO  
CON POLENTA MORBIDA

## *Dolce*

SEMIFREDDO -1987- AMARETTI, MERINGHE CON  
RIDUZIONE AL FONDENTE

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

EURO 33.00 ESCLUSO VINO



2000-2020  
20 anni al vostro fianco