

Menù Del Ducato di Milano

Minimo 10 persone

(Ristorante in esclusiva per un minimo di 20 persone)

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Capesante, fasolari, gamberi rossi di Sanremo, scampi, ostriche e tartufi di mare

Selezione di carpacci e tartare di mare

PRIMI

Spaghetti alla chitarra all'aragosta

Paccheri di Gragnano con capesante, scampi e asparagi di mare

SECONDO

Filetto di ricciola in panour alle erbe con fumetto alla maggiorana e giardinetto di verdure

DESSERT

Torta da cerimonia (accompagnata con Moscato Ca Bianca D.O.C.G.)

Bevande incluse: acqua, coperto, caffè, vini bianchi e rossi dell'Oltrepò Pavese dell'Azienda Agricola Luciano Brega (una bottiglia ogni tre persone)

EURO 80,00 tutto compreso

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

- | | |
|---|------------------|
| -Aperitivo di benvenuto | € 4,00 a persona |
| - Fontana di cioccolato con frutta fresca | € 5,00 a persona |
| - Confetti Buratti per confettata | € 18,00 al Kg |



Ristorante La Petit Mondina

Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.

Via Marsala ,33 Lodi – Tel +39 0371 202595– info@ristorantelapetitmondina.it



Menù Della Ceramica

Minimo 10 persone

(Ristorante in esclusiva per un minimo di 20 persone)

ANTIPASTI

Soufflè alla zucca con besciamelle allo zafferano e carciofi soutè
Cotechino vaniglia con lenticchie di Castelluccio e mostarda alla frutta

PRIMI

Risotto con arance e Taleggio DOP di Carena
Raviolo aperto con ragù di vitello, funghi porcini e spuma agli spinaci

SECONDO

Filetto di manzo Lodigiano lardellato con ristretto di carne e rostì di patate gratin

DESSERT

Torta da cerimonia o Dessert

Bevande incluse: acqua, coperto, caffè, vini bianchi e rossi dell'Oltrepò Pavese dell'Azienda Agricola Luciano Brega (una bottiglia ogni tre persone)

EURO 50,00 tutto compreso

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

- Aperitivo di benvenuto € 4,00 a persona
- Fontana di cioccolato con frutta fresca € 5,00 a persona
- Confetti Buratti per confettata € 18,00 al Kg



Ristorante La Petit Mondina

Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.

Via Marsala ,33 Lodi – Tel +39 0371 202595– info@ristorantelapetitmondina.it



Menù Degli Sforza

Minimo 10 persone

(Ristorante in esclusiva per un minimo di 20 persone)

ANTIPASTI

Zuppa di cozze con pomodorini al profumo di basilico con ostia di pane carasao all'olio extravergine

Calamaretti leggermente scottati con farcia di patate di Oreno e verdure invernali cialda di polenta in panour e spuma al cavolfiore e liquirizia

PRIMI

Risotto con scampi e lime

Tagliatelle alla curcuma con vongole veraci e bottarga di muggine di Cabras

SECONDO

Fritto di mare in cesto di grana con salsa Americana all'arancia

DESSERT

Torta da cerimonia oppure dessert

Bevande incluse: acqua, coperto, caffè, vini bianchi e rossi dell'Oltrepò

Pavese dell'Azienda Agricola Luciano Brega (una bottiglia ogni tre persone)

EURO 50,00 tutto compreso

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

- Aperitivo di benvenuto € 4,00 a persona
- Fontana di cioccolato con frutta fresca € 5,00 a persona
- Confetti Buratti per confettata € 18,00 al Kg



Ristorante La Petit Mondina

Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.

Via Marsala ,33 Lodi – Tel +39 0371 202595– info@ristorantelapetitmondina.it



Menù Ferro Battuto

Minimo 10 persone

(Ristorante in esclusiva per un minimo di 20 persone)

ANTIPASTO

Puccin di luganega con cialda di riso croccante e fonduta alla crescenza di Carena

PRIMO

Risotto alle pere e cacao aromatizzato alla grappa spray

SECONDO

Guancialino all'arancia con fondente ai tre colori

DESSERT

Torta da cerimonia oppure dessert

Bevande incluse: acqua, coperto, caffè, vini bianchi e rossi dell'Oltrepò Pavese dell'Azienda Agricola Luciano Brega (una bottiglia ogni tre persone)

EURO 40,00 tutto compreso

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

- Aperitivo di benvenuto € 4,00 a persona
- Fontana di cioccolato con frutta fresca € 5,00 a persona
- Confetti Buratti per confettata € 18,00 al Kg



Ristorante La Petit Mondina

Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.

Via Marsala ,33 Lodi – Tel +39 0371 202595– info@ristorantelapetitmondina.it



Torte e dessert

Dessert

*Fondente al cuore caldo alle nocciole Piemontesi con Agrigelato alle castagne e
crema chantilly*

Tiramisù della tradizione

Sbrisolona di mele all'incontrario con Agrigelato alla crema e cannella

Frittelle di zucca al profumo di arancia con mousse al cioccolato

Torte e crostate

Crostata alla frutta

Torta chantilly alla frutta

Torta chantilly al cioccolato

Saint' Honorè

SERVIZI A RICHIESTA (se non già inclusi nel menù):

- Aperitivo di benvenuto € 4,00 a persona
- Fontana di cioccolato con frutta fresca € 5,00 a persona
- Confetti Buratti per confettata € 18,00 al Kg



Ristorante La Petit Mondina

Aperti Tutti i Giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chiusi il Lunedì sera e il Martedì sera.

Via Marsala ,33 Lodi – Tel +39 0371 202595– info@ristorantelapetitmondina.it

