



Celiaco/Celiac



Vegan/Vegan














Vegetarian



### ...PER BEN FINIRE

---



	<i>Il Semifreddo Mont Blanc al cuore di pistacchio con Agrigelato alle amarene e cioccolato calda</i>	€ 6,00
	<i>Tortina al cacao e pere morbida e croccante</i>	€ 6,00
	<i>Il Fondente al cioccolato nero con cuore caldo con praline al cocco e banane, crema all'inglese e alchechengi (tempo di attesa 10 minuti)</i>	€ 6,00
	<i>Tarte tatin di mele con gelato alla cannella, crema pasticcera e lamponi</i>	€ 6,00
  	<i>Il Carpaccio d'ananas con sorbetto alle fragole di Maletto e Macedonia di frutti di bosco</i>	€ 6,00
  	<i>Sorbetto alle fragole di Maletto e menta</i>	€ 4,50

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegan

















Vegetarian



## CONTORNI

---

 	<i>Patatine fritte **</i>	€ 4,00
  	<i>Patate rustiche</i>	€ 5,00
  	<i>Insalata variegata</i>	€ 5,00
  	<i>Asparagi alla griglia</i>	€ 5,00
  	<i>Barba dei frati all'Olio Extra Vergine</i>	€ 5,00

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



10/Vegan



Vege /Vegetarian



**PER CONTINUARE...**



*Mondeghilli vegani di patate e ceci con vellutata di piselli e puntarelle croccanti* € 13,00

*Tre piccioni con una fava* € 20,00

*Petto d'anatra all'arancio con finocchi croccanti e bottarga di muggine di Cabras* € 18,00

*Il filetto steccato alla pancetta Lodigiana affumicata cotto al burro di cacao con salsa BBQ e trilogia di chips* € 20,00

*Scaloppa di tonno all'alga nori, crumble di pistacchio all'olio di semi di coriandolo, burratina di Andria e cime di rapa* € 22,00



**A richiesta serviamo piatti vegetariani e vegani fuori carta**

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegan/Vegan



Vegetarian



## PER BEN PARTIRE...

Paste fresche \* di nostra produzione preparate con farina del Mulino Fontanella  
(Le paste fresche possono essere sostituite con paste senza glutine)



*Fregola con vongole veraci, bottarga di muggine di Cabras e quenelle ai ricci di mare piccanti* € 14,00

*Tagliolini al nero di seppia con ragù di seppie, asparagi di mare e lupini di mare* € 13,00



*Il Risotto alle fragole di Maletto con gelato al mascarpone e finocchietto* € 12,00

*I Gnocchetti alla farina di piselli con code di scampi, zucchine, fiori di zucca e puma alla bisque* €14,00



*Il Risotto alla quaglia e birra nera leggermente affumicato* € 13,00



**A richiesta serviamo piatti vegetariani e vegani fuori carta**

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



Vegan/Vegan



Vege /Vegetarian



### PER INIZIARE...



*Fiori di zucca vegani, con maionese al pomodoro e mosaico di verdure allo zenzero* € 12,00

*Polpo arrosto con cialda alla semola, spuma di patate viola, cannolicchi in panure e lardo di Arnald* € 14,00



*La Mignon di tartare di filetto con uovo di quaglia all'occhio di bue, verdure croccanti e maionese leggera alla senape* € 13,00

*La galantina di coniglio agli asparagi di Mezzago, pancetta Lodigiana, crescenza di Carena e barba dei frati all'Olio Extra Vergine e peperoncino fresco* € 12,00

*Zuppetta di cozze e vongole, pomodorini confit e peperoncino con crostone di pane nero cotto al forno a legna* € 12,00

### I FORMAGGI DEL TERRITORIO LODIGIANO (CASEIFICIO CARENA)

*Raspadura - Provolone saporito - Pannerone*

*Grana Padano stagionato - Torta di Gorgonzola, mascarpone e noci - Crescenza*

**Degustazione € 12,00 (Formaggio Singolo € 8,00)**

*Accompagnati con miele, mostarda e marmellata di frutta*

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50



Celiaco/Celiac



10/Vegan



Vege /Vegetarian



### Menù di terra

(minimo per 2 persone)

*La galantina di coniglio agli asparagi di Mezzago, pancetta Lodigiana, crescenza di Carena e barba dei frati all'Olio Extra Vergine e peperoncino fresco*

*Il Risotto alle fragole di Maletto con gelato al mascarpone e finocchietto*

*Petto d'anatra all'arancio con finocchi croccanti e bottarga di muggine di Cabras*

*Dolce a scelta dalla carta*

**€ 35,00 (Coperto, Acqua e Caffè inclusi)**



### Menù di mare

(minimo per 2 persone)

*Zuppetta di cozze e vongole, pomodorini confit e peperoncino con crostone di pane nero cotto al forno a legna*

*Tagliolini al nero di seppia con ragù di seppie, asparagi di mare e lupini di mare*

*Polpo arrosto con cialda alla semola, spuma di patate viola, canolicchi in panure e lardo di Arnald*

*Dolce a scelta dalla carta*

**€ 38,00 (Coperto, Acqua e Caffè inclusi)**



### Menù Bambini

*Pasta al pomodoro o in bianco*      6,00 Euro  
*Cotoletta con patatine fritte \*\**      8,00 Euro

**€ 14,00 (Coperto e Bibita inclusi)**

Pane e grissini di nostra produzione con farina del Mulino Fontanella di Monte Cremasco

\*\* Il prodotto potrebbe essere congelato \* Pasta fresca di nostra produzione abbattuta - Coperto e servizio Euro 2,50