



Locanda Macconago

*rilassati, raccolti, allontana da te ogni altro pensiero*

Macconago | degustazione

SABATO e DOMENICA

"omaggio all'Osteria"

..il boccone di Benvenuti

polenta di grano saraceno mantecata al parmigiano  
bocconcino di luganega e profumo di tartufo

i salumi tipici

il crudo di parma

salame campagnolo e coppa piacentina

la torta fritta

l'erba brusca

la giardiniera di ortaggi bio

le borettane al balsamico | olive leccino | pomodorini confit

la capricciosa | le puntarelle | i carciofi alla brace

finger | canapè | scapece di zucchine

calamari e gamberi

∞

\*carnaroli riserva bio

infuso di zafferano

pioppini sauté, pistacchi tostati e malva

∞

controfiletto di scottona | da allevamento biologico

cotto a bassa temp.ra

tortino di patate croccanti | strudel di ortaggi | dripping vegetale

alternativa vegetariana | creme brulèe di polenta e patate

carciofo alla giudia, friggittello, pachino confit e provola in salsa

euro 35,00 | vini e bevande escluse

BAMBINI 7-10 ANNI | ANTIPASTO-PRIMO A SCELTA-COTOLETTA/HAMBURGER E PATATE-BIBITA 28€

PER I PIU' PICCOLI | ci affidiamo alle indicazioni delle mamme!

e, se vuoi festeggiare..

chantilly con frutti di bosco e fragole con calice di millesimato 5,50€/persona

alternativa risotto

gorgonzola caldo e freddo, riduzione al marsala e crumble di noci

franciocorta saten, fiori di piccole zucchine, gamberi e provola dolce

GENTILI CLIENTI

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

\*utilizziamo burro pastorizzato da latte fresco e parmigiano senza lattosio

le ns verdure sono di provenienza biologica

*locandamacconago.eatbu.com*