



Locanda Macconago

rilassati, raccolti, allontana da te ogni altro pensiero

Macconago | degustazione

“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 e melone
salame campagnolo e coppa piacentina
la torta fritta

l'erba brusca

la giardiniera di ortaggi bio
le borettane al balsamico | olive leccino | pomodorini dolci confit
la capricciosa | le puntarelle | i carciofi alla brace
scapeco di zucchine | catalana di gamberi e calamari

∞

*carnaroli riserva bio

infuso di zafferano
pioppini sauté, pistacchi tostati e malva

∞

navaren di scottona | da allevamento biologico

cotto a bassa temp.ra
tortino di patate croccanti | strudel di ortaggi | dripping vegetale

alternativa vegetariana | creme brulè 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 E PATATE-BIBITA 28€

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

se vuoi festeggiare..

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

N.B. con “torta esterna” a cura del cliente 2€/ PERSONA | costo sporzionamento/servizio

alternativa risotto

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

