



Locanda Macconago

“rilassati, raccogliti..allontana da te ogni altro pensiero”

MENU'business | pranzo

2 portate a scelta 1° e 2°

coperto e servizio compresi euro **24,00**

la proposta non è frazionabile per più persone

zafferano e riso alla milanese

*riso mantecato al parmigiano | pioppini
riduzione di vitello, pistacchi e malva

[8]

gorgonzola caldo&freddo

carnaroli mantecato
pepe, pane tostato e riduzione al marsala

[1-7]

“tra le righe”

il nostro risotto alla parmigiana

[3-7]

la crudaiola

mezzepenne al pesto di basilico
pachino, tonno sgranato e bocconcini fiordilatte

[1-3-7-10]

tagliolini

fiori di piccole zucchine | porcini
gamberi, lime e provola dolce

[3-7]

∞

hamburger di scottona in crosta dorata

al burro chiarificato e salvia
spinaci saltati e raspadura lodigiana

[1-3-5-7-10]

“l'altro tonnato”

lombetto di maialino | cotto a bassa temp.
ortaggi cotti e crudi, maionese alla rucola

[9]

catalana di..

gamberi e calamari
rucola e pomodoro candito

[1-4-7]

creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggiteLLi e pachino

[3-5-7]

parmigiana di melanzana crock

in croccante di pasta fillo
julienne di zucchine, menta e profumo di limone

[5-6]

Costoletta di vitello alla milanese

al *burro chiarificato e salvia con
misticanze o patate €.**24,00**

risotto al tartufo nero terra di olive
taggiasche, tuorlo marinato e burro
di cacao €.**12,00**

unici&classici della settimana

a scelta 1 piatto unico | coperto e servizio compresi

euro **19,50**

controfiletto di scottona ai ferri

tortino di ortaggi | insalata di rinforzo
sale aromatico

[1-3-7-10]

fresco&mediterraneo

crudo di parma, melone e bufala
con insalata composta di ortaggi e frutta

[1-5-7]

.*quasi un ossobuco

“stracciatella” di vitello in cremolata
riso mantecato , infuso di zafferano

[7-9]

tortelli di grano saraceno

tagliata di petto d'anatra
cotto a bassa temperatura
pioppini, pistacchi, dripping di vegetale

[1-3-7-9]

*risotto in cagnone

- burro nocciola e salvia -
rognoncino di vitello al gin

[1-7-9]

tartare di manzo

misticanze, raspadura | zabaione alla senape

[1-3-9]

mondeghili di vitello in umido

polpette tipiche milanesi
champignon, patate e puntarelle

[1-3-7]

filetto di salmone

cotto a bassa temperatura e rosolato al burro aromatico
clafoutis di ortaggi

[1-3-7]

dulcis in fundo euro 5,50

carpaccio d'ananas, sciroppo di sambuco
fragole con gelato alla vaniglia bourbon
cremoso al pistacchio
cheppalla, il tiramisù!!!
ri-quadro di selva nera
chantilly con frutti di bosco e fragole

[1-3-7-8]

proposte alla carta estratte dal menù business

primo di pasta	9,50
risotto	11,00
contorno	s.q. 4,50
secondo carne/pesce	14,50
secondo vegetariano	12,00

bevande

calice di vino	4,50
bottiglia acqua N/G	3,00
caffè espresso 	2,00
pane e coperto	2,50

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

In assenza di reperimento del prodotto fresco , I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

*NATURALMENTE SENZA LATTOSIO

LA NS CUCINA E' ESPRESSA E GENUINA. CIO' RICHIEDE TEMPO DI ESECUZIONE E UN BRICIOLO DI PAZIENZA DEI NS OSPITI