

Antipasti

€13,00

Antipasto Pater

€11,00

Il cappon magro di baccalà

€11,00

Vellutata di pomodori San Marzano, orzo , burratina e salsa alla rucola selvatica

€13,00

Tartara di manzo con tuorlo d'uovo e tartufo nero – SG

€11,00

Culaccia di Fontanellato e mariola con crostini di pane pugliese, burro e confettura di fichi e noci

€12,00

Degustazione di salumi

Primi

€11,00

Tagliolini alla barbabietola con ragù bianco di vitello, porri e polvere di liquirizia

€9,00

Risotto con salsiccia (min. 2 persone) – SG

€11,00

Scrigni di pasta fresca ripieni di crescenza e ortiche al burro e tipico lodigiano

€11,00

Gnocchi di zucca con burro spumeggiato e grana tipico lodigiano

€10,00

Spaghetti di grano duro all'aglio, olio e peperoncino con crema di burrata e croccante di pane al prezzemolo *

Secondi

€19,00

Guazzetto di pomodori, capperi e polvere di olive per il fritto di baccalà

€18,00

Il vitello “tonnato”

€42,00

Filetto di manzo cotto alla brace e caramellato al burro servito con patate al forno – SG
€55,00

Tomahawk di manzo irlandese alla brace con patate al forno (per 2 persone) – SG

Costata di scottona bavarese alla brace (frollatura 60 giorni) € 4,90 all'etto

€16,00

Spiedino d'anatra e pancetta affumicata, con peperoni e patate al forno

Dessert

€6,00

Zabaione freddo con percocche al marsala

€6,00

Dal nero al bianco

€6,00

Il nostro tiramisù

€6,00

Crema diplomatica con fichi caramellati e croccante di mandorle e amaretti

€6,00

Cassata artigianale con miele d'acacia e cialda di cannolo siciliano

€6,00

Semifreddo al pistacchio con salsa al rum

€4,00

Gelato Artigianale

SG – Senza Glutine | VEG – Vegano

* i piatti contrassegnati sono modificabili per vegetariani, vegani, celiaci