



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

asparagi " au naturel "

salsiccia sgranata, colatura di provola dolce
riso mantecato, nocciole tostate e viola

[8]

carnaroli al franciacorta saten

fiori di zucca e zucchine
gamberi scottati col loro fumetto..

[1-7]

strozzapreti di pasta fresca..

salsa al pecorino | guanciale tostato, profumo di limone

[3-7]

o'sole mio

tagliolini di pasta fresca
pomodoro fresco | taggiasche
mozzarella sgranata | olio al basilico

[1-3-7-10]

un giro di tortelli

di magro al burro e salvia
crema leggera al parmigiano

[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 tonato

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

[9]

passatina di ceci

calamari, gamberi scottati
distillato di pomodori pachino

[1-4-7]

*creme brùlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggittelli e pachino

[3-5-7]

tortino di cipolla rossa | caramellata

in sfoglia di pasta croccante
mantecato al gorgonzola dolce

[1-3-5-]

Costoletta di vitello alla milanese gr.320

al *burro chiarificato e salvia con
misticanze o patate €.**25,00**

risotto al tartufo nero

terra di olive taggiasche, tuorlo marinato
e burro di cacao | €.**13,00**

unici&classici della settimana

a scelta 1 piatto unico | coperto e servizio compresi

euro **19,50**

controfiletto di scottona bavarese ai ferri

tortino di ortaggi | insalata di rinforzo
sale aromatico

[1-3-7-10]

rondò di salumi

crudo di parma, coppa e salame campagnolo
torta frita, erba brusca

[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]

filetto di tonno scottato

cannolo di melanzana | provola in salsa
fiore di zucca | ortaggi di stagione

[5-6]

∞

dulcis in fundo euro 5,50


meringata con fragole
strudel di mele | crema vaniglia
cheppalla, il tiramisù!!!
cremoso al **pistacchio**
cheesecake al limone e lamponi
chantilly al cioccolato e pere caramellate

[1-3-7-8]

proposte alla carta estratte dal menù business

primo di pasta	9,50
risotto	11,00
contorno	5,00
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-GENUINA. CIO' RICHIEDE TEMPO PER L' ESECUZIONE E UN BRICIOLO DI PAZIENZA. DAI NS OSPITI

SEDESI E DICHIARARE "ABBIAMO POCO TEMPO" NON E' MAI DI BUON AUSPICIO..!