



Locanda Macconago

“riliassati, 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

### emulsione di barbabietola

carnaroli mantecato

gorgonzola in crema | salsa di noci e balsamico

[8]

### zafferano e riso alla milanese

pioppini, pistacchi e fiori di malva

[1-7]

### strozzapreti alla grappa

pesto al radicchio

salsiccia sgranata, profumo di vinaccia moscato

[3-7]

### la carbonara

tagliolini di pasta fresca

salsa carbonara | guanciale tostato | profumo di limone

[1-7-10]

### 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 rasperdura lodigiana

[1-3-5-7-10]

### “il tonnato d'inverno”

lombetto di maialino, cotto a bassa temp.

salsa tonnata e ortaggi scottati

[9]

### tortino di trippa alla fiorentina

cannolo croccante al crudo di parma

veli al parmigiano

[1-4-7]

### \*creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggitelli e pachino

[3-5-7]

### la caponata d'inverno

in sfoglia di pasta brisee

parmigiano in crema | dripping vegetale

[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 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 fritta, 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, rasperdura | zabaione alla senape

[1-3-9]

### mondeghili di vitello in umido

polpette tipiche milanesi

champignon, patate e puntarelle

[1-3-7]

∞

### dulcis in fundo euro 5,50

meringata con lamponi

*strudel di mele* in due consistenze | vaniglia e chantilly

cheppalla, il tiramisù!!!

cremoso al *pistacchio*

macedonia di frutta | mantecato alla crema

*cheesecake* frutti di bosco

[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 BRCIOLO DI PAZIENZA DEI NS OSPITI