



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

franciacorta saten

gamberi scottati | extra vergine profumato con alloro
mandorle, clementine e melagrana

[8]

salsiccia sgranata

crema di zucca violina,pepe, pane tostato
*riso mantecato e balsamico

[1-7]

"oh-recchiette"

cime di rapa in salsa ,ricotta stagionata
pane tostato al pomodoro essiccato

[3-7]

la carbonara

tagliolini di pasta fresca
salsa carbonara | guanciale tostato | profumo di limone

[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 rasperadura lodigiana

[1-3-5-7-10]

"diverso ma complementare"

saltimbocca alla romana

lombetto di maialino | cotto a bassa temp.
patate schiacciate e crudo tostato

[9]

calamari scottati

soffice di ceci e salsa delicata di acciughe

[1-4-7]

creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggitelli e pachino

[3-5-7]

tortino alla valdostana

in croccante di pasta brisé
parmigiano in crema | crumble al cotto

[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]

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, rasperadura | zabaione alla senape

[1-3-9]

mondegigli di vitello in umido

polpette tipiche milanesi
champignon, patate e puntarelle

[1-3-7]

filetto di salmone

passato al forno
vellutata di finocchi, e novelle dorate

[1-3-7]

dulcis in fundo euro 5,50

crostata di amarene
cremoso al cioccolato
mousse alle castagne,cachi e meringa soffiata
cheppalla, il tiramisù!!!
fichissimo, il ns panettone artigianale
torta rovesciata alle mele, gelato alle noci

[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