



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]

la crudaiola

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

[1-3-7-10]

tagliolini ai mirtili

fiore di piccole zucchine
gamberi, lime e provola dolce

[3-7]

un giro di tortelli

di magro, al burro e salvia

[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 distillato di pomodoro

[1-4-7]

creme brûlée di polenta e patate

carciofo alla giudia | friggirelli 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
mistricanze 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
tris goloso

fragole con gelato alla vaniglia bourbon
cremoso al pistacchio
cheppalla, il tiramisù!!!

tarta tatin di mele, salsa vaniglia, mantecato alla crema
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 DEL NS OSPITI