



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

gorgonzola caldo&freddo

carnaroli mantecato

riduzione al marsala, pane tostato e milla

[8]

carnaroli al franciacorta saten

fiori di zucca,zucchine e gamberi scottati

[1-7]

strozzapreti alla grappa

salsiccia sgranata,radicchio stufato

profumo di vinaccia

[3-7]

ama-tricana

tagliolini di pasta fresca

pomodoro | guanciale tostato

cacio e 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 raspadura lodigiana

[1-3-5-7-10]

lombetto di maialino

cotto a bassa temp.

tortino di ortaggi | rostì di patate

[9]

passatina di ceci

calamari e gamberi scottati

[1-4-7]

*creme brûlée 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 parmigiano

[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]

mondeghili in umido

- polpette tipiche milanesi -

champignon, patate e puntarelle

[1-3-7]

∞

dulcis in fundo euro 5,50

meringata con fragole

strudel di mele | crema vaniglia

cheppalla, il tiramisù!!!

cremoso al *pistacchio*

il migliaccio con gelato al caramello salato

chantilly ai frutti di bosco

soufflè glacè al cioccolato | 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 E GENUINA. CIO' RICHIEDE TEMPO PER L' ESECUZIONE E UN BRICIOLO DI PAZIENZA DAI NS OSPITI