



Menu domenica e festivi

(pranzo o cena)

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)

Due secondi piatti di carne (una carne bianca e una carne rossa del nostro allevamento)

Contorno caldo

Dolce della casa

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 36,00 *vini esclusi*

euro 40,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu infrasettimanali

Menu Completo *(pranzo o cena)*

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)

Due secondi piatti di carne (una carne bianca e una carne rossa del nostro allevamento)

Contorno caldo

Dolce della casa

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 34,00 *vini esclusi*

euro 38,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu infrasettimanali

Menu Leggero 1 (*pranzo o cena*)

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)

Un secondo piatto di carne con contorno caldo

Dolce della casa

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 30,00 *vini esclusi*

euro 34,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu infrasettimanali

Menu Leggero 2 (*pranzo o cena*)

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Un primo piatto (un risotto o una pasta fatta in casa)

Un secondo piatto di carne con contorno caldo

Dolce della casa (crostata di marmellata e torta di mele o semifreddo)

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 28,00 *vini esclusi*

euro 32,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu infrasettimanali

Solo Giovedì e Venerdì sera

Menu Leggero 3

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)

Dolce della casa (crostata di marmellata e torta di mele o semifreddo)

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 24,00 *vini esclusi*

euro 28,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu infrasettimanali

Solo Giovedì e Venerdì sera

Menu Leggero 4

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)

Un primo piatto (un risotto o una pasta fatta in casa)

Dolce della casa

Caffè della moka e digestivo

Acqua minerale e naturale

euro 20,00 *vini esclusi*

euro 24,00 *vini della casa inclusi (1 bott. ogni 3 commensali)*

Vini della casa Rossi: San Colombano, Bonarda o Barbera
Vini della casa Bianchi: Malvasia secco, Pinot nero o Riesling



Menu bimbo *completo*

solo su prenotazione

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)
Pasta al pomodoro o ragù
Cotoletta con patate
Dolce

Acqua minerale e naturale

bambini da 4 a 12 anni euro 20,00

Menu bimbo *leggero*

solo su prenotazione

Antipasto della casa a buffet (vedi elenco)
Pasta al pomodoro o ragù
Dolce

Acqua minerale e naturale

bambini da 0 a 10 anni euro 10,00



Antipasti della casa a buffet*

Salumi nostrani con gnocco fritto o focaccia rustica:

salame
cacciatore
lardo
pancetta

cotechino caldo

Verdure in agrodolce

Frittate di verdure

Sformato di verdure e flan di verdure

Crocchette di riso o polpette di carne al sugo

Fiori di zuccina o salvia in pastella

Pizzette di melanzana o Torte salate

Paté di vitellone

**alcuni piatti sono soggetti alla disponibilità stagionale*



Primi Piatti

I nostri Risotti:

alla Milanese

alla Milanese con Salsiccia

Aromatico (mix di aromi dell'orto)

Con crema di Ortiche e pere caramellate

Con Carciofi e pancetta

con Asparagi

con Asparagi e ragù d'agnello

con Taleggio, pere e gherigli di noce

con Gorgonzola, finocchietto selvatico e melograno

con Trevisana tardiva e scamorza affumicata

con Cavolo cappuccio viola, crescenza e mimosa di uovo

con Zucca e Rosmarino

con Zucca e riduzione di aceto balsamico

con Zucca e Taleggio

con crema di Porri e stracchino

con Agrumi

con Arancia e Carotine saltate

con Arancia e Ragù di anatra o coniglio

con Limone, Cumino e Bacon croccante

con Limone, Fegatini e ragù di pollo

con Barbabietola rossa e fonduta

alla Contadina (con legumi e pomodoro)

con Zucchine, fiori di zuccina e scaglie di grana lodigiano

Crespelle con:

Ricotta e Spinaci

Ricotta, Prosciutto, zucchine e noci

Ricotta e Asparagi

Taleggio e Porri

Gorgonzola e Pere



Tagliatelle all'uovo con:

Ragù di vitellone

Ragù di anatra

Ragù di coniglio

Sugo di verdure

Crema di Zafferano e Salsiccia

Pesto fatto in casa e pomodorini freschi

Lasagne tradizionali

Lasagne vegetariane

Ravioli con ripieno di:

Brasato saltati in padella con burro, salvia, pepe in grani e pancetta

Erbette alla crema di Zafferano

Ricotta e Spinaci (pasta verde con farina e spinaci)

Zucca, mostarda e amaretti

Trevisana e scamorza

Ravioli rossi di barbabietola con fonduta di formaggi

Casoncelli alla bergamasca



Secondi Piatti

Pollo disossato in fricassea

Pollo disossato al limone

Petti di pollo impanati ripieni con ricotta, spinaci, prosciutto e salsiccia

Petti di pollo farciti con zucca e scalogno

Pollo disossato ripieno con ricotta spinaci e salsiccia

Petti d'anatra in padella

Petti d'anatra saltati in padella con miele, scorza d'arancia e mandorle tostate

Petto d'anatra ripieno con trita d'anatra, fegato al Grand Marnier, verdure e scorza d'arancia, pancetta

Faraona disossata delicata alla panna

Faraona disossata ripiena con trita di bovino e suino, funghi, pane ammollato nel latte, olive

Coniglio disossato alle olive

Coniglio disossato ripieno con trita di bovino e suino, funghi, pane ammollato nel latte, olive

Involtoni di lonza e salsiccia

Lonza all'aceto

Lonza farcita di frittata con mandorle, capperi e basilico

Lonza al latte

Cosciotto di maiale al marsala

Puntine di maiale al vino

Coppa di maiale al forno

Arrosto di scottona con uvetta e mele

Arrosto di scamone all'inglese con salsa di soia, limone, capperi e basilico

Arrosto di scottona con crema di nocciole

Reale e punta di scottona al forno in salsa di senape

Arrosto di Scamone con salsa di peperoni

Arrosto agli agrumi

Spezzatino di scottona con Polenta

Brasato con polenta

Agnello al timo



Dolci della casa:

Crostata di Marmellata fatta in casa

Torta di mele

Sbrisolona

Torta di pere caramellate e scaglie di cioccolato

Crostata di pasta frolla al cacao con crema pasticcera e frutti rossi

Torta della nonna al cioccolato con uvette e pinoli

Tiramisù

Mokaccina

Cheesecake

Panna cotta alla menta o al caffè

Bonnet (budino al cioccolato con amaretti)

Semifreddi:

al Caffè con amaretto

alla Meringa con cioccolato amaro caldo

alla fragola

alla Mela con salsa di frutti di bosco

alla Pera con cioccolato o salsa di frutti di bosco

al Kiwi con salsa all'arancia

all'Arancia con salsa al limone