

ANTIPASTI

Selezione di salumi :



Prosciutto crudo di Langhirano stagionato 24 mesi "Ponte romano"

Pancetta affumicata maiale tranquillo "salumificio Betella"

Coppa di Zibello stagionata 8 mesi "salumificio Squisito"

Salame nel budello gentile "salumificio Squisito"

The Garda Egg

Uovo da allevamento biologico cotto a 65 gradi, crema di parmigiano e crumble di pane e pancetta affumicata

Cotechino nostrano con guazzetto di fagioli neri

Riccioli di raspadura lodigiana "caseificio Zucchelli", con frutta secca

PRIMI

Il carnaroli invecchiato "Azienda agricola Motta"

zola, noci e mascarpone

Tagliatelle fatte in casa ai 33 tuorli al ragù bianco di scottona Bavarese



Cipolla bianca di Giarratana e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi

SECONDO

Guancia di vitello di razza Piemontese brasata al Gavi

Polentina lodigiana macinata a pietra

Coppa di maialino salmistrata

Cremosa di patate

DOLCE

Panettone Cova con crema al mascarpone

Acqua, vino e caffè €75

Menù bambino: pasta al pomodoro, cotoletta di pollo con patatine fritte €25

Da concordare alla prenotazione

Si accettano prenotazioni solo con caparra confermatória