

MENU' RISTORANTE

ANTIPASTI

SALUMI ALPINI

La nostra selezione di salumi artigianali alpini con scaglie di Furmacc del Féen di Gerola.

VITEL TONNE' ALLA MILANESE

Sottofesa di vitellone piemontese e salsa tonnata realizzata con tonno rosso di Carloforte, alici di Menaica, capperi di Pantelleria, uova di selva, olio di Brisighella e limoni della costiera. No maionese.

BATTUTA A COLTELLO

Noce di Bianca Piemontese tritata a coltello al momento, condita con olio di Brisighella sale e pepe, in un cuscino di insalata mista.

PRIMI

PIZZOCCHERI NEL "LAVECC" (30 min.)

Pizzoccheri di grano saraceno fatti a mano, cotti al momento con verza e patate e conditi con Casera di diverse stagionature. Serviti nella tradizionale ciotola di pietra ollare.

RAVIOLI D'ARROSTO AL "GRAS DE ROST"

Ripieno di arrosto di manzo in sfoglia di uova di selva e farina di grano tenero macinata a pietra, conditi col fondo dell'arrosto e grana Lodigiano.

RISOTTO ALLA MILANESE (min. 2 pers. - 30 min.)

Riso Acquerello, brodo, midollo di bue, fondo d'arrosto e zafferano in stimmi. Mantecato all'onda con grana lodigiano e burro.

PIATTO UNICO

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE (doppia portata - 30 min.)

Ossobuco di vitello italiano nappato con la sua salsa gremolata in bianco e risotto alla milanese.

SECONDI

CONTROFILETTO DI CERVO AL NEBBIOLO

Trancio di controfiletto di cervo locale saltato in burro chiarificato dopo una marinatura in Sassella. Con salsa bordolese al Nebbiolo e polenta.

CAPPONE ARROSTO COL RIPIENO ALLE NOCI

Cappone arrosto disossato velato col suo fondo, accompagnato dal suo ripieno alle noci e purè di patate.

MANZO ALLA CALIFORNIA

Cappello del prete di vitellone piemontese brasato in crema di latte e aceto d'uva di Sirk servito con polenta.

LUCCIO STUFATO

Luccio del lago d'Iseo brasato con verdure, accomodato sul suo fondo. Con polenta.

CASSÖLA DI MAIALE

Bottaggio di vari tagli di maiale e verdure, accuratamente sgrassato, con polenta.

LESSO MISTO (min. 2 pers.)

Sei tagli: manzo, gallina, vitello, lingua, testina e cotechino. Con salsa verde, maionese, giardiniera, mostarda di Voghera e purè di patate.

DESSERT

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DIPLOMATICA

La nostra pasta sfoglia e crema diplomatica assemblate al momento.

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Choux fatti in casa riempiti al momento di crema diplomatica e tuffati nella ganache di cioccolato tiepida. Con crema Chantilly e fragola bonbon.

VERMISEI

Vermicelli di puré di castagne profumato alla vaniglia e rum, meringa fatta in casa, crema Chantilly e spolverata di cioccolato fondente sbriciolato.

PIATTI DA PRENOTARE

ORECCHIA D'ELEFANTE ALLA MILANESE (doppia portata - circa 500 gr.)

Costata di lombo di vitello italiano, massaggiata e non battuta, panata doppia con pangrattato di nostra produzione e frita in burro chiarificato. Con patate a spicchi fritte nello strutto e carciofi brasati.

MENU' DEL BISTROT

ANTIPASTI

I PRINCIPI DELLE OROBIE

I celebrati formaggi delle Prealpi Orobiche: Stracchino all'antica, Strachitunt , Branzi, Furmaj de Mut, Agri e Storico ribelle. Con miele, frutta e mostarda di Voghera.

LESSO RIFATTO

Straccetti di lesso misto ripassati in agrodolce su polenta.

PRIMI

TORTELLI SPINACI E RICOTTA

Sfoglia di farina di grano tenero e uova di selva, ripieno di spinacini e ricotta d'alpeggio, conditi con burro fritto e Granone lodigiano.

MINESTRA DI ZUCCA CON PASTA REALE

Purè legata di zucca con grana Lodigiano grattugiato e piccoli choux.

SECONDI

COTECHINO IN CAMICIA

Cotechino di Varzi avvolto in pancia di vitellone piemontese foderata di prosciutto di Parma e funghi porcini. Servito affettato sul suo fondo ben sgrassato con polenta.

MONDEGHILI

Polpette alla milanese di arrosto di manzo impanate e fritte in burro chiarificato. Con puré di patate.

DESSERT

GELATO AL MANDARINO

Succo e scorza di mandarino siciliano, acqua e zucchero.

AFFOGATO AL BRAULIO

Gelato tutta panna fatto in casa, affogato in Braulio riserva e spolverato di briciole di cioccolato fondente monorigine Dominicana 74%.

PREZZI RISTORANTE

Antipasti	€ 30.00
Primi	€ 30.00
Secondi	€ 35,00
Doppia portata	€ 65,00
Dessert	€ 15,00

BISTROT

Tutti i piatti	€ 20,00
Dessert	€ 10,00

I prezzi non includono le bevande