



---

*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

*“Non si può pensare bene,  
amare bene, dormire bene se  
non si è mangiato bene”*

*Virginia Woolf*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Antipasti*

*Salmone marinato all'aneto, salsa allo yogurt, cetriolo candito  
e chips di riso al nero di seppia* 16 euro

*(Allergeni: Pesce, latte e derivati, molluschi)*

*Gambero\* scottato, crema di mais, verza e angostura* 14 euro

*(Allergeni: Latte e derivati, crostacei, sedano)*

*Cosce di quaglia alla milanese, maionese al melograno  
e cipolle in agrodolee* 16 euro

*(Allergeni: Latte e derivati, glutine, uova e derivati)*

*"Capesante" di sedano rapa, catalana di peperoni, salicornia  
e miso bianco* 14 euro

*(Allergeni: soia, sedano)*

## *Coperto*

4 euro

*(Per nostra scelta abbiamo deciso di offrire ai nostri clienti acqua potabile naturizzata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 31/01 D.L. 174/2004 D.M. 25/12. Se non condividete la nostra scelta abbiamo acqua in bottiglia al costo di 3 euro)*

*\*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nella procedura del manuale HACCP ai sensi del*

*Reg. C.E 852/04.*





*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

## *Primi piatti*

*Ravioli ripieni di zucca, amaretti e robiola Roccaverano matura*

*(Allergeni: glutine, latte e derivati, anidride solforosa, uova e derivati, frutta con guscio)*

*16 euro*

*Gnocchetti di patate al nero, broccoli, seppia e bottarga*

*(Allergeni: glutine, sedano, uova e derivati, molluschi, pesce, latte e derivati)*

*16 euro*

*Risotto all'acqua di pomodoro, scorfano e fondo di pesce*

*(Allergeni: sedano, pesce, lattosio, molluschi, crostacei)*

*18 euro*

*Tagliolini di grano saraceno, cinghiale e carciofi*

*(Allergeni: glutine, uova e derivati, sedano, latte e derivati)*

*18 euro*

*Caro ospite se hai delle allergie e / o intolleranze alimentari parlane subito con il nostro personale, saprà consigliarti al meglio*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Secondi piatti*

*Baccalà in olio cottura, lenticchie beluga e aria allo*

*Champagne*

*22 euro*

*(Allergeni: pesce, latte e derivati, sedano, anidride solforosa e solfiti)*

*Branzino, puntarelle, tartufo nero e insalata liquida*

*20 euro*

*(Allergeni: pesce)*

*Guancetta di manzo con cremoso di patate alla cenere*

*20 euro*

*(Allergeni: latte e derivati, glutine, sedano, anidride solforosa e solfiti)*

*Scamone di agnello, scorzanera e cavolo cappuccio*

*22 euro*

*(Allergeni: latte e derivati, anidride solforosa e solfiti, sedano)*

*Selezione di formaggi freschi, semi stagionati e stagionati della*

*Lombardia*

*16 euro*

*\* alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nella procedura del manuale HACCP ai sensi del*

*Reg. C.E 852/04.*





---

*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

## *Lunch time*

*Solo a pranzo dal martedì al venerdì*

*Menù di tre portate, per tutti gli ospiti del tavolo, proposto dal nostro chef.*

*Acqua, calice di vino e coperto inclusi*

*28 euro*

## *Menù degustazione*

*Il nostro chef e la sua brigata vi accompagneranno in un percorso gustativo di sei portate per tutti gli ospiti del tavolo.*

*Acqua, caffè, coperto inclusi*

*60 euro*





---

*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

## *Dolci*

*Tortino al cioccolato e mango* 8 euro

*Nocciola, mandorla e pistacchio* 8 euro

*Mousse al mascarpone, pompelmo e crumble* 8 euro

*Melone d'inverno marinato ai frutti rossi e  
origano* 8 euro

*Caffè "Antica Osteria di Modena"* 2 euro





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

*Se un luogo ha un'anima, resta vivo per sempre.*

*Lungo le rive del Naviglio Grande, immerso nel parco del Ticino, si trova Cassinetta di Lugagnano, un piccolo borgo a pochi chilometri da Milano, dove si respira ancora un'aria d'altri tempi.*

*Incastonata tra le ville del '700, sorge l'Antica Osteria del Ponte che, sotto la guida dello Chef Ezio Santin e della moglie Renata, è stata meta di tutti i più grandi intenditori della cucina internazionale.*

*Oggi il ristorante rivive una seconda vita, guidato dallo Chef Maurizio Gerola e dalla moglie Laura.*

*Al suo interno tre piccole sale, affacciate sul Naviglio, e un grazioso dehors con una piccola fontana, hanno mantenuto l'eleganza e lo charme che sempre ha contraddistinto questo ristorante.*

*La presenza di pochi tavoli per sala, apparecchiati senza lasciar nulla al caso, garantiscono un ambiente intimo e riservato.*

*Lo chef e la sua brigata propongono un menù ristretto formato da piatti semplici ed eleganti della cucina classica italiana rivisitati in chiave contemporanea con particolare cura verso la qualità delle materie prime e la stagionalità dei prodotti.*

*Un servizio preciso, di classe, ma non invadente contornato da una atmosfera familiare, permette al cliente di sentirsi accolto e messo al centro dell'esperienza culinaria.*

