



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

Ostrica, champagne e frutta esotica 18 euro

(Latte e derivati, molluschi, anidride)

Gamberi scottati, guacamole, crudité di verdure 16 euro

(Crostacei)

Tortino di melanzane, mozzarella, basilico, crumble di pomodoro

(Latte e derivati, glutine, uova)

14 euro

Vitello tonnato

16 euro

(Pesce, anidride solforosa, sedano, uova)

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. CE 852/04.*





Antica Osteria del Ponte
Cassinetta di Lugagnano

Primi piatti

Risotto ai pistilli di zafferano, foglia d'oro, burro acido 18 euro
(Latte e derivati, sedano, anidride solforosa)

Ravioli di scampi, tartufo nero, caprino 18 euro
(Glutine, crostacei, latte e derivati, sedano, uova)

Tagliolini, vongole veraci, crema di broccoli 18 euro
(Molluschi, anidride solforosa, glutine, pesce, uova, sedano)

Gnocchi di patate, eminecé di bue, funghi champignon 16 euro
(Glutine, sedano, uova)

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

Salmone, biette rosse, salsa yogurt alla barbabietola 18 euro

(Pesce, Latte e derivati)

*Rombo chiodato, crema di zucca, amaretti e prosciutto crudo
croccante* 22 euro

(Pesce, sedano, frutta con guscio, uova)

Coscia di pollo di Bresse, patate ratte e finferli 20 euro

(Latte e derivati, sedano)

*Controfiletto di manzo, indivia brasata, cipolle caramellate, senape
in grani* 20 euro

(Senape, sedano, uova)

*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. CE 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.

