



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

Sformato di broccoli, caprino e crumble di nocciole 14 euro

Capesante scottate, fave, piselli, menta 16 euro

*Scaloppa di foie gras, mele, cipolle caramellate e
salsa al porto* 16 euro

Tartare di Fassona piemontese e ostriche 16 euro

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 mantecato al cavolfiore, seampi e mandorle 18 euro

Ravioli di cotechino e astice 18 euro

Spaghettoni cacio, pepe e lardo 16 euro

Gnocchi di polenta arrostita, verze, taleggio, tartufo nero 16 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

<i>Merluzzo in olio cottura, crema di peperoni grigliati, fagioli neri, anacardi</i>	<i>20 euro</i>
<i>Bollito misto di pesce</i>	<i>20 euro</i>
<i>Agnello, patate novelle, cipolline borretane pomodori confit</i>	<i>22 euro</i>
<i>Secreto di maialino iberico, biette, miele, limone e capperi</i>	<i>22 euro</i>
<i>Selezione di formaggi</i>	<i>18 euro</i>

**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, caffè e coperto inclusi

30 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

65 euro





Antica Osteria del Ponte
Cassinetta di Lugagnano

Dolci

Sorbetto alla mela verde, sedano, zenzero e lamponi 8 euro

Babà, gelato al rhum e banana 8 euro

Mousse al mascarpone, vaniglia, ananas e crumble al cocco 8 euro

Cremoso al cioccolato fondente, peperoncino e cardamomo 8 euro

Caffè "Antica Osteria di Modena" 3 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.

