



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

Zucchine alla scapece, caprino 14 euro

(Latte e derivati, Anidride solforosa)

*Seppia *, fave, piselli e menta* 16 euro

(Latte e derivati, Molluschi, Sedano, Glutine e Uova nella cialda)

Vitello tonnato 16 euro

(Pesce, Uova e derivati, sedano, glutine e derivati)

Trota marinata con insalatina ai frutti rossi 16 euro

(Pesce, latte e Glutine nella chips)

Coperto

4 euro

Entrée di benvenuti con bollicine, acqua, pane, piccola pasticceria finale

(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 capasanta, spinacino e aria di Valdobbiadene

Superiore Doccg

18 euro

(Latte e derivati, Pesce, Sedano, anidride carbonica, molluschi)

*Trenette mantecate ai crostacei, fiori di zucca e scampi**

18 euro

(Crostacei, Glutine e derivati, Sedano, latte e derivati)

Gnocchi di ricotta, funghi porcini, salsiccia di

manzo piemontese

16 euro

(Latte e derivati, Glutine e derivati, Sedano, Uova e derivati)

Ravioli di melanzana affumicata glassati con jus di vitello,

burrata e pomodorini confit

16 euro

(Latte e derivati, Glutine e derivati, Sedano, Uova e derivati)

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

Rombo chiodato con salsa alle erbe e asparagi di Altedo 22 euro

(Latte e derivati, Pesce, Sedano)

*Orata con terrina di patate e maionese alla
nociola piemontese*

22 euro

(Latte e derivati, Frutta con guscio, Pesce, Sedano, Uova e derivati)

Piccione con sauté di verdure dell'orto e salsa al Torcolato 24 euro

(Latte e derivati, Anidride solforosa, Sedano)

*Diavolotto di "Madama Bianca- Fassona", indivia brasata
alla senape*

22 euro

(Latte e derivati, Pesce, Sedano, Uova e derivati, Senape)

Selezione di formaggi

18 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 853/04.*





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
(Sedano)

Cheesecake al mango e biscotto al cacao 8 euro
(Latte e derivati, Uova e Derivati)

Pina colada 8 euro
(Latte e derivati, Anidride solforosa Glutine e derivati, Uova e Derivati)

Tartelletta al lemon curd 8 euro
(Latte e derivati, Uova e derivati, Glutine e Derivati)

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.

