



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

Tartare di pomodoro "cuore di bue", gamberi viola di Sanremo e
spuma al basilico di Albenga* 18 euro

(Latte e derivati°, crostacei)

Baccalà con chips di mais e salsa verde 16 euro

(Latte e derivati, pesce, sedano)

Cesar salad con petto di faraona 16 euro

(Latte e derivati, pesce, glutine°, uova e derivati)

Zucca brasata, crumble di amaretti e gelato al parmigiano 15 euro

(Latte e derivati°, glutine°, frutta con guscio, uova e derivati)

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)

° si possono avere varianti senza allergene

** 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

Spaghettoni con anemoni di mare, aglio, olio e peperoncino 18 euro
(Sedano, glutine°, pesci)

*Raviolo aperto, capesante, funghi porcini e
aria al basilico 18 euro*
(Latte e derivati°, glutine, molluschi, uova)

Gnocchi di patate, con ragù di coniglio alla ligure 18 euro
(Latte e derivati°, sedano, frutta con guscio, glutine, uova e derivati)

*Risotto invecchiato 12/18 mesi, peperone rosso dell'orto, burrata
d'Andria e mandorle tostate d'Avola 16 euro*
(Frutta con guscio, latte e derivati°, sedano)

*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

Caciucco

24 euro

(Molluschi, pesce, crostacei, sedano, anidride solforosa)

Salmone, barbabietola e salsa allo yogurt

22 euro

(Latte e derivati°, pesce)

Pancia di maialino alle 5 spezie e cipollotto

20 euro

Filetto di vitello, crema di sedano rapa e salsa alle spugnone 22 euro

(Latte e derivati, sedano, anidride)

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 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

- Strudel "scomposto" di mele, crumble alla cannella
e uvetta al rhum* *8 euro*
(Frutta con guscio, latte e derivati, anidride)
- Sorbetto alla banana, ananas e mango* *8 euro*
- Tartelletta con fichi caramellati e ricotta* *8 euro*
(Uova, Latte e derivati, glutine)
- Cre moso alla nocciola, sablé alle mandorle
e lamponi* *8 euro*
(latte e derivati, uova, glutine, frutta con guscio)
- 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.

