

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

*Virginia Woolf*

## *Antipasti*

|  |         |
|--|---------|
| Patata alla Rossini<br>( Latte e derivati, Anidride solforosa, Sedano)                                       | 18 euro |
| Salmone marinato, wasaby, daikon e semi di<br>sesamo tostati<br>( Soia, Pesce, Sesano e Uova )               | 16 euro |
| Polpo scottato, topinambur e nocciole piemontesi<br>(Molluschi, Frutta con guscio, Sedano, Latte e derivati) | 16 euro |
| Canederlo di quaglia, cavolo cappuccio brasato<br>e rafano<br>( Sedano, Glutine, uova, Latte e derivati)     | 16 euro |

## *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. C.E 852/04.*

## *Primi piatti*

|   |         |
|---|---------|
| Pasta e fagioli, zucca e astice<br>( Latte e derivati°, Sedano, Crostacei)  | 20 euro |
| Linguine mantecate al tartufo di mare, i suoi frutti e<br>alga spirulina<br>( Molluschi, Glutine e derivati°, Sedano, Latte e derivati, Anidride solforosa)     | 18 euro |
| Riso riserva invecchiato 12~18 mesi, parmigiano 20 mesi<br>con ragù di lumache<br>( Latte e derivati, Sedano, Anidride)   | 18 euro |
| Ravioli al cinghiale, fonduta di Testun del Fen e<br>carciofi croccanti<br>( Latte e derivati, Glutine e derivati, Sedano, Uova e derivati, Anidride solforosa) | 18 euro |

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

## *Secondi piatti*

|  |         |
|--|---------|
| Lucioperca, cardoncelli e ceci<br>(Latte e derivati°, Sedano, Anidride solforosa, Pesce) | 22 euro |
| Sgombro, indivia brasata e chutney di carote<br>(Frutta con guscio, Pesce)               | 20 euro |
| La nostra cassoeula<br>(Sedano)  | 20 euro |
| Lepre con cremoso di patate ratte<br>(Latte e derivati, Anidride solforosa, Sedano)      | 22 euro |
| Selezione di formaggi di 6 pezzi<br>Con confetture e miele                               | 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.*

## *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

## *Dolci*

|   |         |
|---|---------|
| Strudel “scomposto” di mele,<br>crumble alla cannella e uvetta al rhum<br>(Frutta con guscio, latte e derivati, anidride)                 | 8 euro  |
| Sorbetto alla banana, ananas e mango  | 8 euro  |
| Tartelletta con fichi caramellati e ricotta di bufala<br>(Uova, Latte e derivati, glutine)  | 8 euro  |
| Cre moso alla nocciola,<br>sabl  alle mandorle e lamponi<br>(latte e derivati, uova, glutine, frutta con guscio)                          | 8 euro  |
| Degustazione di formaggi<br>La nostra degustazione   composta da etichette scelte tra le pi <br>interessanti specialit  casearie italiane |         |
| Tre pezzi   | 12 euro |
| Sei pezzi   | 18 euro |
| Caff  “Antica Tosteria di Modena”   | 3 euro  |

*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, garantisce 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.*