

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

Virginia Woolf

Antipasti

Scarola ripassata, ricotta di bufala, cipolla caramellata, olive e pinoli (Frutta con guscio, Glutine°, Latte e derivati°)	16 euro
Seppia, barbabietola, salsa Tzatziki e perle di tapioca (Molluschi, Latte e derivati°)	16 euro
Patata alla Rossini (Latte e derivati, Anidride solforosa, Sedano)	18 euro
Roast beff di magatello, asparago bianco di Cantello, salsa bernese (Sedano, uova)	16 euro

Coperto

5 euro

Entrée di benvenuto 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.*

Primi piatti

Ravioli di gamberi, salsa di caprino e puntarelle 18 euro

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

Mezzi paccheri rigati mantecati al burro di Normandia,
Lavarello semi-candito, aria di erba cipollina 18 euro

(Glutine e derivati°, Latte e derivati, Pesce)

Riso riserva invecchiato 12~18 mesi, sedano rapa e “sale” di
prosciutto crudo San Daniele 18 euro

(Latte e derivati, Sedano)

Gnocchetti di pane al profumo di rosmarino
con emince di cervo 18 euro

(Latte e derivati, Glutine e derivati, Uova e derivati, Frutta con guscio)

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

Secondi piatti

Ombrina, piselli alla menta, creme fraiche (Latte e derivati°, Sedano, Pesce)	20 euro
Rana pescatrice, broccoli, limone e capperi (Latte e derivati°, Pesce, Sedano)	22 euro
Coscia di faraona, salsa mediterranea, pak-choi (Sedano, Latte e derivati°)	20 euro
Guancetta di manzo brasata con cremoso di patate ratte (Latte e derivati, Anidride solforosa, Sedano, glutine)	22 euro
Selezione di formaggi di 6 pezzi Con confetture e miele La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane	20 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 sette portate per tutti gli ospiti del tavolo.

Acqua, caffè ,coperto inclusi

65 euro

Dolci

Carote, arancia e gelato alla nocciola (Frutta con guscio, latte e derivati, glutine, uova e derivati)	8 euro
Marron glacé al mascarpone (Latte e derivati, frutta con guscio, uova e derivati)	8 euro
Cheesecake, pesca bianca e amaretti (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	8 euro
Riso&latte con frutti rossi	8 euro
Degustazione di formaggi La nostra degustazione è composta da etichette scelte tra le più interessanti specialità casearie italiane	
Tre pezzi	12 euro
Sei pezzi	20 euro
Caffè “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.