

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

*Virginia Woolf*

## *Antipasti*

Carpaccio di zucchine, guacamole e caprino (Latte e derivati <sup>o</sup> )	16 euro
Panzanella di tonno con verdure croccanti (Pesce, Glutine)	18 euro
Capasanta, fave, piselli e menta (Molluschi, Glutine <sup>o</sup> )	18 euro
Vitello tonnato (Uova, pesce, anidride solforosa)	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 branzino, spinacino e aria allo chardonnay (Latte e derivati, Pesce, Uova, Glutine, Anidride solforosa)	18 euro
Linguine Gragnanesi IGP, pastificio d'Aragona, battuta di scampi e fiori di zucca dell'orto (Glutine e derivati°, Latte e derivati, Crostacei, Sedano)	20 euro
Riso riserva invecchiato 12-18 mesi, mantecato al Castelmagno, melograno e fondo di piccione (Latte e derivati, Sedano)	18 euro
Gnocchetti di patate, salsiccia di coniglio, finferli e pomodorino confit (Latte e derivati, Glutine e derivati, Uova e derivati, Sedano)	18 euro

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

## *Secondi piatti*

Salmone, daikon e salsa Tom kha gai (Pesce, Latte e derivati°, Sedano)	20 euro
Baccalà in olio cottura, peperoni e anacardi (Pesce, Frutta con guscio°)	24 euro
Rib Eye di Manzetta Prussiana, asparagi e concassé di pomodoro (Sedano)	24 euro
Pluma di maialino iberico, indivia brasata, cipollotto caramellato e salsa alla senape (Sedano)	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*

*Qualsiasi piatto aggiunto al menù lunch verrà addebitato il coperto*

## *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* *68 euro*

## *Dolci*

“Cappuccino”	8 euro
Mousse al caffè, cioccolato bianco, crumble al cacao e aria di latte (Frutta con guscio, latte e derivati, uova e derivati)	
“Amarezza”	8 euro
Tartelletta di frolla con lemon curd e passatina agli agrumi (Latte e derivati, Glutine, uova)	
“Cioccolato e lamponi”	10 euro
Tortino al cioccolato fondente con sorbetto ai lamponi (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	
“Riso e latte” esotico	8 euro
Riso cotto in latte di riso e cocco con crema di mango	
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”	
60%arabica e 40% robusta tostato a legna	3,50 euro
Caffè “Vezzali” decaffeinato	3,50 euro
Caffè “Vezzali” 100% arabica tostato a legna	3,50 euro

## *Dolci*

“Cappuccino” Mousse al caffè, cioccolato bianco, crumble al cacao e aria di latte (Frutta con guscio, latte e derivati, uova e derivati)	8 euro
“Amarezza” Tartelletta di frolla con lemon curd e passatina agli agrumi (Latte e derivati, Glutine, uova)	8 euro
“Cioccolato e lamponi” Tortino al cioccolato fondente con sorbetto ai lamponi (Uova, Latte e derivati, glutine, frutta con guscio)	10 euro
“Riso e latte” esotico Riso cotto in latte di riso e cocco con crema di mango	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” 60%arabica e 40% robusta tostato a legna	3,50 euro
Caffè “Vezzali” decaffeinato	3,50 euro
Caffè “Vezzali” 100% arabica tostato a legna	3,50 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, 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.*