

*“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 ^o)	16 euro
Panzanella di tonno con verdure croccanti (Pesce, Glutine)	18 euro
Capasanta, fave, piselli e menta (Molluschi, Glutine ^o)	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.