



La Locanda dei Sapori

Ristorante

Via XXV Aprile, 3 • Borghetto Lodigiano (LO)
Tel. 0371 80588 • www.lalocandadeisapori.it
Chiuso Lunedì sera, Martedì sera e Mercoledì sera

Menu Classico Rassegna

- Mercoledì pranzo
- Giovedì, Venerdì
e Sabato pranzo e cena
- Domenica pranzo

Menu Zucca e Castagne

- Giovedì e Venerdì cena
- Sabato pranzo
- Domenica pranzo e cena



La Locanda dei Sapori



la_locanda_dei_sapori_2006



menu

Classico Rassegna



Antipasti: Salame lodigiano, coppa; Raspadura; Nervetti e fagioli; Frittata alle erbe di campo; Verdure agrodolci della casa accompagnati dal pane cotto in forno a legna

Primo piatto: Riso Carnaroli originale "Guglielmini" mantecato con Tipico lodigiano 36 mesi, zangolato, gorgonzola allo zafferano caseificio "Croce" con contrasto di pere caramellate

Secondo piatto: "Ganassino" brasato al rosso di S. Colombano, cotto a bassa temperatura accompagnato dal fico brulé

Contorno: Polenta bramata di mais "Taiulina"

Dolce: La "nostra torta di Lodi" con crema al mascarpone e il "caulet" all'amaretto

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 32.00

Antipasto: Uovo a 63° cotto a bassa temperatura su crema di castagne con fonduta di Tipico Lodigiano 36 mesi e zucca cubettata

Primo piatto: Tagliatelle di grano duro con salsiccia, castagne e mascarpone su purea di zucca

Secondo piatto: Tagliata di lattonzolo con cipolla e castagne croccanti accompagnata da chips di zucca

Dolci: Budino alle castagne; Crema di zucca e amaretti; Croccante alle mandorle

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 32.00

menu

Zucca e Castagne



Produttori locali: Salumificio "Bertoletti"; Caseifici "Croce", "Carena" e "Dedè"; Riso "F.lli Guglielmini"; Farina di mais Taiulina da mais pignoletto rosso "Bionature San Colombano"