



SESMONES

Rassegna Gastronomica

— DEL LODIGIANO —



MENU CLASSICO RASSEGNA

Antipasto

Selezione di salumi "Bertoletti", Raspadura "Raimondi" e giardiniera della cascina
A selection of "Bertoletti" cured meats, "Raimondi" Raspadura and homemade pickled vegetables

Primo

Risotto all'erburin e mascarpone
Risotto 'Erburin' and mascarpone

Secondo

Gulash alla milanese con purè di patate al timolo
Milanese-style goulash with thyme-flavoured mashed potatoes

Dolce

Biscotto alle mandorle con crema al mascarpone
Almond biscuit with mascarpone cream

45€

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini e bevande esclusi



MENU ZUCCA E CASTAGNE

Antipasto

Crostone di pane ai cereali, Zucca delica al forno e "Malghese" Croce
Multigrain bread crostone, oven-baked Delica squash and 'Malghese' Croce

Primo

Gnocco alle castagne, ragù di faraona e frutti di bosco
Chestnut gnocchi with guinea fowl ragù and wild berries

Secondo

Ganassino di manzo brasato al vino rosso di San Colombano con flan di zucca violino
Braised beef cheek in San Colombano red wine, served with a flan made from 'violino' pumpkin

Dolce

Pan brioches, ricotta "Casa Vaghi", miele Millefiori e marron glace
Brioche, 'Casa Vaghi' ricotta, Millefiori honey and marron glace

40€

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini e bevande esclusi



Produttori locali:

Malghese "Angelo Croce", Ricotta e burro "Casa Vaghi", Salumi "Bertoletti",
Raspadura e Tipico Lodigiano "Raimondi", Riso "Montanari", Vini "Parmigiana", "Nettare dei Santi", "Feliciano"