

# OSTERIA

DEL PONTE

Benvenuto dello chef calice di bollicine

Insalatina di asparagi mele verde e  
scaglie di grana padano riserva

Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata

Battuta di manzetta garronese  
con Mascherpa Lodigiana tartufata

Risotto mantecato agli asparagi e polvere di ortiche campestri

Raviolone Nino Bergese al tuorlo d'uovo glassato al tartufo nero  
primaverile

Agnello da latte arrostito con patate alle erbe aromatiche e Pinzi-  
monio di verdure di stagione

Sformatino di Colomba insalatina di frutti rossi e salsa tiepida al  
cioccolato bianco

Caffè e frivolezze del nostro maestro pasticcere

80,00

bevande escluse