

RISTORANTE PAMPALUGA

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI

Fantasia di salumi lodigiani con giardiniera di ortaggi in agrodolce€ 12,00

Fantasy of cold cuts from Lodi with pickled sweet and sour vegetable medley (9)

Carne salada con sedano bianco, pomodorino e raspadura€ 10,00

Salted meat with white celery, cherry tomatoes, and Raspadura cheese (7, 9)

Tortino di stagione, crema di Padano e nocciole€ 9,00

Seasonal savory cake, Padano cream, and hazelnuts (1, 3, 7, 8)

PRIMI

Risotto alla milanese con fonduta di manzetta al vino rosso€ 10,00

Milanese risotto with beef fondue in red wine (7,9)

Tagliatelle al ragù di anatra€ 10,00

Tagliatelle with duck ragù (1 3 9)

Gnocchetti di patate con salsiccia e porcino e raspadura lodigiana.....€ 9,00

Potato gnocchi with sausage and porcini mushrooms and raspadura from Lodi (1 3 7)

RISTORANTE PAMPALUGA

SECONDI

Costata di manzo con patate al forno € 16,00
Beef ribeye with roasted potatoes

Tagliata di manzo con scaglie di grana padano e riduzione di balsamico
con patate novelle € 16,00
Sliced beef with grana padano flakes and balsamic reduction with new potatoes (7)

Stinco di maiale marinato alla birra ed erbe aromatiche €12,00
Sliced beef with grana padano flakes and balsamic reduction

Vitellone tonnato con patate e verdure al vapore € 12,00
Veal with tuna sauce, served with steamed potatoes and vegetables (3)

Gran Fritto Pampaluga (calamari, gamberi, pesciolini, sarde,
ciuffi di calamari) € 14,00
Gran Fritto Pampaluga (squid, prawns, small fish, sardines, tufts of squid) (1,2,4,14)

CONTORNI

Insalata mista di stagione € 5,00
Mixed seasonal salad

Verdure cotte del giorno € 5,00
Cooked vegetables of the day

Verdure grigliate € 5,00
Grilled vegetable

DESSERT

Tiramisù della casa € 5,00
Home-made Tiramisu (1,3,7)

Torta di mele e cannella con gelato alla panna € 5,00
Apple and cinnamon cake with whipped cream ice cream (1,3,7)

Torroncino con salsa al cioccolato fondente € 5,00
Nougat with dark chocolate sauce (3,7,8)