



---

*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

*“Non si può pensare bene,  
amare bene, dormire bene se  
non si è mangiato bene”*

*Virginia Woolf*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Antipasti*

*Tartare di pomodoro "cuore di bue", gamberi viola\* di Sanremo e  
spuma al basilico di Albenga* 18 euro

(Latte e derivati°, crostacei)

*Baccalà con chips di mais e salsa verde* 16 euro

(Latte e derivati, pesce, sedano)

*Cesar salad con petto di faraona* 16 euro

(Latte e derivati, pesce, glutine°, uova e derivati)

*Zucca brasata, crumble di amaretti e gelato al parmigiano* 15 euro

(Latte e derivati°, glutine°, frutta con guscio, uova e derivati)

## *Coperto*

4 euro

(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)

*° si possono avere varianti senza allergene*

*\* 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. C.E 852/04.*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Primi piatti*

*Spaghettoni con anemoni di mare, aglio, olio e peperoncino 18 euro*  
(Sedano, glutine°, pesci )

*Raviolo aperto, capesante, funghi porcini e  
aria al basilico 18 euro*  
(Latte e derivati°, glutine, molluschi, uova)

*Gnocchi di patate, con ragù di coniglio alla ligure 18 euro*  
(Latte e derivati°, sedano, frutta con guscio, glutine, uova e derivati)

*Risotto invecchiato 12/18 mesi, peperone rosso dell'orto, burrata  
d'Andria e mandorle tostate d'Avola 16 euro*  
(Frutta con guscio, latte e derivati°, sedano)

*Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari parlane subito con il nostro  
personale, saprà consigliarti al meglio*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Secondi piatti*

*Caciucco*

*24 euro*

(Molluschi, pesce, crostacei, sedano, anidride solforosa)

*Salmone, barbabietola e salsa allo yogurt*

*22 euro*

(Latte e derivati°, pesce)

*Pancia di maialino alle 5 spezie e cipollotto*

*20 euro*

*Filetto di vitello, crema di sedano rapa e salsa alle spugnone* 22 euro

(Latte e derivati, sedano, anidride)

*Selezione di formaggi*

*18 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.*





---

*Antica Osteria del Ponte*  
*Cassinetta di Lugagnano*

## *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*

## *Menù degustazione*

*Il nostro chef e la sua brigata vi accompagneranno in un percorso  
gustativo di sei portate per tutti gli ospiti del tavolo.*

*Acqua, caffè, coperto inclusi*

*65 euro*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

## *Dolci*

- Strudel "scomposto" di mele, crumble alla cannella  
e uvetta al rhum* *8 euro*  
(Frutta con guscio, latte e derivati, anidride)
- Sorbetto alla banana, ananas e mango* *8 euro*
- Tartelletta con fichi caramellati e ricotta* *8 euro*  
(Uova, Latte e derivati, glutine)
- Cre moso alla nocciola, sablé alle mandorle  
e lamponi* *8 euro*  
(latte e derivati, uova, glutine, frutta con guscio)
- Caffè "Antica Osteria di Modena"* *3 euro*





*Antica Osteria del Ponte*  
Cassinetta di Lugagnano

*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.*

