

la Coldana

Chef Alessandro Proietti Refrigeri

 MICHELIN 2024



Primavera 2024

À la carte

Scegli liberamente i piatti dai nostri percorsi

due portate

(68)

tre portate

(90)

Possibilità di abbinamento vino

(45-65-85-110)

Menu degustazione

I GRANDI CLASSICI

4 portate

(75)

Uovo 63° in una carbonara

"2019"

Tortelli ripieni di galletto, patate al forno, limone candito e

rosmarino

"2020"

Anatra, rabarbaro in carpione di fiori, spezie, salsa al miele e pack

choi

"2021"

Pane e cioccolato

"2023"

Menu degustazione

TERRA, MARE E VEGETALI

7 portate

(105)

Crudo di dentice, stracciatella di bufala, agretti, limone alla griglia
e nocciole

Uovo 63° in una carbonara

Orzo perlato, erbe primaverili, blu di capra e karkadè

Ravioli di grano arso, salsiccia Lodigiana, ricotta montata, jus al
caffè e aneto

Ombrina bocca d'oro, carciofi brasati, kalamansi, capperi e
finocchietto

Rape, radici e vegetali

Primavera

Menu degustazione

ESPERIENZA

8 portate

(125)

Crudo di dentice, stracciatella di bufala, agretti, limone bruciato e
nocciole

Animella di vitello, fave, burro alla brace, Brandy e timo al limone

Foie gras d'oca al Porto rosso, grue di cacao,
composta di arancia e pan brioche alla lavanda

Bottoncini di patate e ortica, camomilla e bottarga di muggine

Risotto, seppia cruda e cotta, alghe tostate e lime

Triglia, mandorla, caviale Calvisius, asparagi alla griglia e salsa al
tuorlo

Filetto di manzo in due servizi, primizie vegetali e fondo all'anice
stellato

Panna, fragole, zenzero e foglie di fico

Menu degustazione

"A MANO LIBERA"

10 portate

(150)

I menù degustazione sono da intendersi per l'insieme della tavola

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. (Legge reg. CE 1169/2011)

Coperto

(6)

Snack, pane a lievitazione naturale, burro, grissini stirati a mano e dolcezze finali.

Acqua

(6)

Caffè

(6)

Ringraziamo i nostri fornitori
che ci permettono di lavorare sempre con prodotti di altissima
qualità:

Caseificio Carena
Pastificio Felicetti
Molino Pagani
Pescheria Seafood Umberto I
Ceramiche Martina Geroni
Società agricola Giuseppe Colombo
Macelleria Pagani
Alberto Capra
Salumificio Bertolotti
Parco ittico paradiso
Il Piccolo Podere
Caviale Calvisius
New service fresh
Azienda Tazzi
Brewfist Birra Italiana
Azienda agricola cielo e terra
Al caseificio
Azienda agricola Raimondi
Apicoltura c'era una volta
Caseificio Zucchelli
Le camosciate di San Tommaso
Azienda agricola Cascina Luigia

Un ringraziamento particolare a
Guido Scarabottolo