

la Coldana

Chef Alessandro Proietti Refrigeri

 MICHELIN 2024



Estate 2024

Menu degustazione

"A MANO LIBERA"

10 portate
(150)

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"

Bottoncini di patate affumicate, Pecorino Romano, pepe, tartufo nero
estivo ed erbe amare
"2020"

Filetto di vitello, variazione di zucchine, nasturzio e fondo al cardamomo
"2022"

Mais
"2018"

Menu degustazione

TERRA, MARE E VEGETALI

7 portate
(105)

Crudo di scampi, panzanella e fiori di sambuco in conserva

Uovo 63° in una carbonara

Tortelli di maialino da latte e albicocca, mandorla e anice

Orzo perlato in estrazione di Tipico Lodigiano "Caseificio Zucchelli",
melanzana bruciata e basilico

Rana pescatrice, lievito madre, peperone al forno e dragoncello

Rape, radici e vegetali

Estate

Menu degustazione

ESPERIENZA

8 portate
(125)

Capesante, 'nduja, yuzu e nero di seppia

Animella di vitello, fagioli, rucola selvatica e jus al rafano

Foie gras di anatra al porto rosso, ciliegie, nocciole e pan brioche alla camomilla

Risotto, gambero viola, burro montato al limone e zafferano

Ravioli di storione, ristretto di pollo, cocco, zenzero e alloro

Anguilla alla brace, sakè, prugna e cavolo cinese

Faraona in tre servizi: patate arrosto, wafer aglio nero e limone, consommé aromatizzato al pomodoro

More, yogurt, dragoncello e grano arso

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)