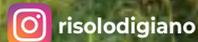
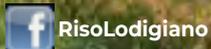




Progetto di recupero  
e divulgazione  
della tradizione  
risicola lodigiana



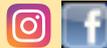
risolodigiano@gmail.com



LODI  
29 settembre - 30 ottobre 2023



SEGUICI SU



E RIMANI AGGIORNATO  
SU TUTTE LE INIZIATIVE  
DELLA **RASSEGNA  
GASTRONOMICA**  
[info@stradasaporilodigiani.it](mailto:info@stradasaporilodigiani.it)



INFOTURISMO  
COMUNE DI LODI

P.zza Broletto, 4  
Tel. 0371 409238  
[turismo@comune.lodi.it](mailto:turismo@comune.lodi.it)



[www.rassegnagastronomica.it](http://www.rassegnagastronomica.it) - [www.stradalodi.it](http://www.stradalodi.it)

I.P.



35<sup>a</sup>  
edizione

# Rassegna gastronomica del Lodigiano

7 Ottobre/10 Dicembre 2023





## Sapori lodigiani una identità da preservare

Non sono certo le feste in cui si apprezzano i piaceri della cucina tradizionale a mancare nel Lodigiano. Tutte le occasioni sono buone per mobilitarsi intorno a un piatto oppure a un prodotto immancabilmente "tipici".

In coincidenza con l'importante Mostra "I Piazza da Lodi" realizzata nel 1989 e al previsto grande afflusso di visitatori scaturito dall'evento (38.000 paganti), l'intuizione e la passione condivisa da amici, idea concordata tra il Direttore dell'evento dei Piazza Dr. Tino Gipponi e il Direttore del Touring Club di Lodi Dr. Catinella, ha concretizzato l'inizio della Rassegna Gastronomica del Lodigiano. E sì, la **Rassegna Gastronomica del Lodigiano** che non ha carattere competitivo, raggiunge il traguardo della 35ª edizione, e **questa volta si svolgerà da sabato 7 ottobre a domenica 10 dicembre 2023.**

Più che un generico apprezzamento, mi sembra doveroso in questa felice occasione, ricordare e rendere omaggio ai sacrifici, all'impegno dei Ristoratori e dei Produttori, insieme al lavoro e a tutto ciò di umana vitalità che, di anno in anno, ha caratterizzato le vicende della rassegna. Il Consiglio Direttivo ha deliberato di riconoscere con attestato di benemerita la fedeltà a due Ristoranti Soci della Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani presenti sino dalla prima edizione del 1989 e tutt'ora partecipanti a questa 35ª edizione: **l'Albergo del Sole di Maleo e la Trattoria del Cacciatore in località Pezzolo di Tavazzano con Villavesco.**

Ringraziamo per la fiducia dimostrata nei nostri confronti le Amministrazioni Provinciali di Lodi Socio Fondatore, detentore del marchio della Rassegna e per la gestione dell'evento stesso e formulo a tutti i partecipanti i migliori auguri di una piacevole convivialità.

Strada del Vino San Colombano  
e dei Sapori Lodigiani

Il Presidente  
**Giuseppe Maggi**



Raccontare tradizione e storia del territorio attraverso la cucina, l'accoglienza e la convivialità. Un compito che la Rassegna Gastronomica del Lodigiano svolge con passione e accuratezza tagliando l'importantissimo traguardo della trentacinquesima edizione. Anno dopo anno, questa manifestazione riesce a coinvolgere i visitatori offrendo il meglio dei prodotti di un territorio storicamente votato all'eccellenza agricola e di conseguenza enogastronomica, nel solco di una tradizione che garantisce la qualità dei suoi prodotti tipici, valorizzati al meglio dalle sapienti mani dei ristoratori con ricette che raccontano la storia di questo territorio e della sua gente. Regione Lombardia saluta con piacere questo tipo di iniziative, che dimostrano quanto la nostra cultura gastronomica sa offrire, diventando un biglietto da visita d'eccellenza per conoscere paesi, strade, paesaggi e bellezza.

La Lombardia può vantare un patrimonio agroalimentare unico, che ci impegnamo a valorizzare sia quando si tratta di prodotti conosciuti in tutto il mondo, sia per specialità di nicchia ma di altissima qualità, convinti che il cibo rappresenta il migliore ambasciatore del territorio ma anche il fattore decisivo per mantenere la memoria di generazioni che hanno contribuito a costruire la nostra tradizione agricola e alimentare. Ogni prodotto rappresenta infatti la perfetta sintesi della cultura locale e più di ogni altra cosa ci parla dei suoi luoghi d'origine, fortificando il senso di appartenenza a una comunità.

Agli organizzatori, ai produttori e ai ristoratori aderenti all'iniziativa va un plauso e un incoraggiamento incondizionato per il loro lavoro quotidiano e per la passione con la quale anche quest'anno sono animati per offrire ai visitatori un'esperienza da ricordare.

Con l'augurio che anche quest'anno siano sempre più numerose le presenze di appassionati del bello e del buono che il Lodigiano sa offrire.

**Alessandro Beduschi**  
Regione Lombardia  
Assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste



PROVINCIA  
DI LODI

Promozione delle tipicità locali, valorizzazione dei luoghi e convivialità restano a distanza di 35 anni i tratti distintivi della Rassegna Gastronomica del Lodigiano ed in questa linea di continuità (che si potrebbe efficacemente sintetizzare nell'esaltazione di un modo di intendere e di

praticare l'ospitalità) si trovano le ragioni di un apprezzamento da parte del pubblico che è frutto insieme della coerenza ad una identità profonda e radicata e della capacità di aprirsi all'innovazione senza smarrire il contatto con la tradizione.

Sembra una "ricetta" semplice, ma in realtà questo successo nasce da un equilibrio delicato, quello tra il "genius" culturale e sociale di un territorio e l'intraprendenza della sua ristorazione professionale, che ha saputo preservarsi attraverso trasformazioni di costume, cambiamenti di abitudini e priorità dei consumatori, nonché autentiche rivoluzioni nelle modalità di comunicazione, quindi di relazionarsi con il mercato.

Ecco, la Rassegna Gastronomica non è semplicemente "sovravvissuta" a queste spesso prorompenti evoluzioni di contesto, ma ha saputo coglierle ed accompagnarle, mantenendo intatti fascino, attrattività e qualità: un veicolo di valori (la nostra enogastronomia, la nostra socialità, il nostro ambiente) che è diventato esso stesso valore.

Ritrovare nuovamente la proposta di questo valore è quindi un piacere, che invitiamo tutti a celebrare, naturalmente seduti al desco di uno dei locali della Rassegna.

**Fabrizio Santantonio**  
*Presidente*  
*della Provincia di Lodi*



**STRADE DEI VINI  
E DEI SAPORI  
DI LOMBARDIA**

La Lombardia è stata una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea di Strade del Vino promuovendo la realizzazione del sistema Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia.

Si tratta di veri itinerari del gusto il cui obiettivo è quello della valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici e di qualità, inseriti però nella tradizione e nella cultura dei loro territori d'origine.

Ben presto da questo sistema di Strade è nata l'idea di creare una Federazione che le riunisse tutte per poter creare un gruppo di lavoro permanente con lo scopo di promuovere i prodotti tipici lombardi.

Attualmente la Federazione delle strade del vino e dei sapori di Lombardia è costituita da nove Strade tra cui la Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani. Quando il Presidente e amico Giuseppe Maggi mi ha chiesto un intervento ho accettato con grande piacere. La Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani infatti costituisce uno dei pilastri della Federazione.

Rivolgo a tutti i collaboratori i miei complimenti per l'organizzazione e la realizzazione della 35ª edizione della Rassegna Gastronomica del Lodigiano.

Raggiungere un traguardo così importante non è affatto scontato nel nostro settore e non può che essere il frutto del grande lavoro che vi è alla spalle.

Concludo sottolineando come queste attività della Strada del Vino del San Colombano e dei Sapori Lodigiani mi rendano orgoglioso perché incarnano a pieno i principi che da oltre 20 anni sono alla base della Federazione.

**Gianni Boselli**  
*Presidente Federazione*  
*Strade Lombardia*

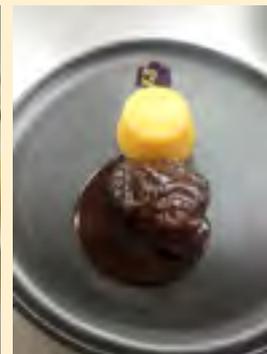
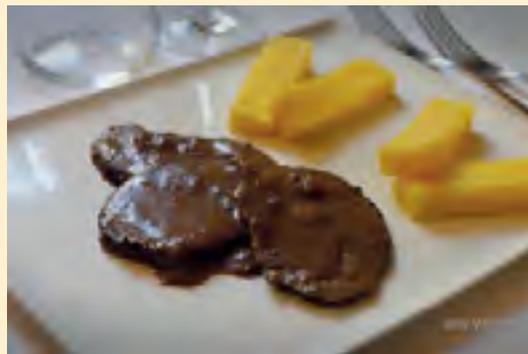
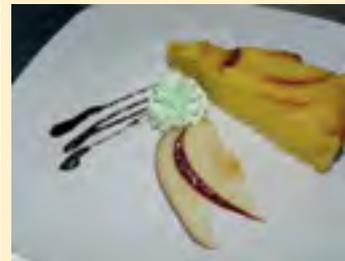
# Scopri i sapori

della tradizione  
lodigiana

nel locale  
e tra i menu  
di tuo gusto



**menu classico rassegna**  
Il cuore della cucina lodigiana  
dal 7 ottobre al 10 dicembre



## **menu zucca e castagne**

I colori dell'autunno nelle ricette  
con zucca e castagne  
dal 14 ottobre al 28 novembre

La prenotazione è obbligatoria per una miglior organizzazione.

**Ti aspettiamo!**



# Trattoria del Cacciatore

TRATTORIA TIPICA

Via E. De Filippo loc. Pezzolo · Tavazzano con Villavesco (LO)

Tel. 0371 761990 • 339 6780789

Chiuso lunedì e martedì sera

Trattoria Del Cacciatore Pezzolo trattoriadelcacciatorepezzolo7



## Menu Classico Rassegna

€ 42,00

(acqua e caffè inclusi, vini esclusi)

Venerdì sera,  
Sabato pranzo  
e cena,  
Domenica pranzo



## Menu Zucca e Castagne

€ 42,00

(acqua e caffè inclusi, vini esclusi)

Venerdì sera,  
Sabato pranzo  
e cena,  
Domenica pranzo

**Antipasti:** • Polenta fritta  
il nostro Lonzello  
Salame di cascina  
insalatina di cavolo  
cappuccio rosso

**Primo:** • “Ris e erborin” 2023

**Secondo:** • Brasato di coppa  
a cottura lenta al bianco  
di San Colombano con  
verdure e misto  
di funghi  
• Polenta in paiolo

**Dessert:** • Semifreddo  
al pannerone  
con polline e cialda  
croccante

.....  
**Antipasti:** • Hummus di zucca  
e borlotti con terra di  
castagne

**Primo:** • Caserecce con ragù  
di cotichino e polvere  
di zucca

**Secondo:** • Foglia di verza ripiena di  
zucca e formaggio cotta  
nel pomodoro  
• Polenta morbida

**Dessert:** • Sbrisolona di castagne  
con crema di zucca

### PRODUTTORI LOCALI:

Cantina “Nettare dei Santi”, Caseifici “Dedè” e “Carena”,  
Salumificio “Bertoletti”, Riso “Cascina San Michele Bascapè”



**Il Sole**



“LOCALE STORICO”

Via Mons. Trabattoni, 22 • Maleo (LO)

Tel. **0377 58142** • [www.ilsoledimaleo.com](http://www.ilsoledimaleo.com)

Chiuso domenica sera e lunedì

 Alberg del Sole

 [ilsoledimaleo](https://www.instagram.com/ilsoledimaleo)



## Menu Classico Rassegna

€ 38,00  
(bevande escluse)



**Antipasti:** • Purè di verze e verzini  
in cocotte

**Primo:** • Zuppa di cipolle  
• Gnocchi alla zucca  
con fonduta  
al Grana Padano

**Secondo:** • Guancialino di maiale  
con purè di sedano rapa

**Dessert:** • Sabbiosa con crema  
di mascarpone

**PRODUTTORI LOCALI:**  
Macellerie “Lord Salumi”  
Latteria “Pizzighettonese Azienda agricola”



# Antica Osteria Lungoladda

TRATTORIA TIPICA

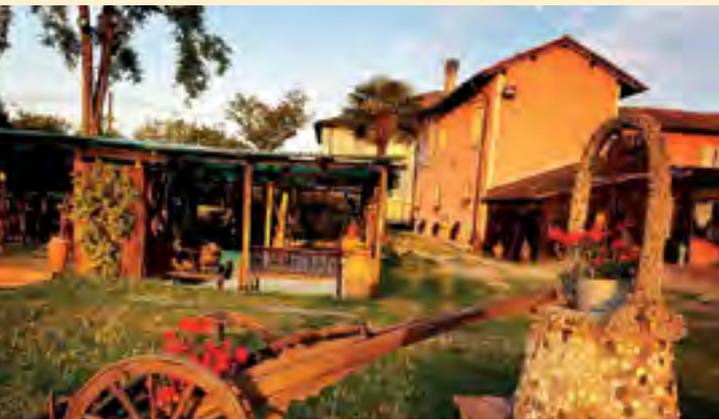
Fraz. Casellario, 2 • Corte Palasio (LO)

Tel. 335 1259572 • [www.osterialungoladda.it](http://www.osterialungoladda.it)

Chiuso lunedì e martedì

Antica Osteria Lungoladda

anticaosterialungoladda



## Menu Classico Rassegna

€ 35,00

(bevande escluse)

Venerdì, Sabato  
e Domenica



## Menu Zucca e Castagne

€ 33,00

(bevande escluse)

Mercoledì sera,  
Giovedì sera

**Antipasti:** Benvenuto dalla cucina:  
• Polpettine della nonna  
• Raspadura tipica Lodigiana

Antipasti da condividere:  
• Cesto di frittelle di pane  
• Tagliere con salame casalingo, cacciatolino di puro suino, lardo lodigiano, mortadella, pancetta stufata  
• Pipetto rosso di patate all'antica  
• Fiori di zucca dorati  
• Giardiniera della casa

**Primo:** • Risotto alle erbe di campo in cestini di grana Padano con fonduta ai formaggi, Raspadura e fiori eduli

**Secondo:** • Guancetta di manzo brasata al Roverone di S. Colombano, con il suo fondo di cottura e purè di patate vecchia maniera  
• Polenta al mais rustico di Rostrato macinato a pietra

**Dessert:** • Dolce dell'Osteria a scelte di tre

**Antipasti:** • Polpettine della nonna  
• Raspadura tipica lodigiana  
• Sformato di castagne e patate con fonduta ai formaggi locali, speck croccante e fiore di zucca dorato

**Primo:** • Risotto alla crema di zucca, rosmarino e briciole di castagne tostate

**Secondo:** • Tagliata di manzo, fondo alla zucca in agrodolce, patate agli aromi

**Dessert:** • Montebianco alle castagne

### PRODUTTORI LOCALI:

Grana Padano "Zucchelli", Cantina "Nettare dei Santi"  
Caseificio "Pozzali", Riseria "Montanari"



# La Mondina

RISTORANTE

Via Moschinone, 18 · Marudo (LO)

Tel. 0371 934301 · [www.ristorantelamondina.it](http://www.ristorantelamondina.it)

Chiuso lunedì sera e martedì sera

 Ristorante la Mondina

 lamondinadimarudo



## Menu Classico Rassegna

€ 40,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



## Menu Zucca e Castagne

€ 40,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)

**Antipasti:** • Sbrisolona salata con baccalà mantecato alle patate lodigiane, cipolla rossa caramellata e fonduta leggera al panterone

**Primo:** • Risotto Carnaroli al groppino del territorio, Raspadùra e polveri di verdure dell'orto

**Secondo:** • Asado lodigiano con trilogia di chips croccanti

**Dessert:** • Tiramisù in sfera 24K

.....

**Antipasti:** • Soffice alla zucca con crema di funghi porcini e castagne

**Primo:** • Ravioli alla zucca alle tre consistenze con crema al mascarpone alla pancetta croccante, chips di zucca e la sua polvere

**Secondo:** • Scamone lodigiano marinato alla cola con spuma alla zucca, ristretto di carne alle castagne e rosmarino fritto

**Dessert:** • Fondente al cioccolato e castagne con crema pasticciera  
• Agrigelato alla zucca e crumble alla meringa

**PRODUTTORI LOCALI:**

Caseificio "Carena", Salumificio "Bertoletti", Macelleria "Bosia"

Piazza Sommariva, 4 • Lodi

Tel. **0371 413547** • [www.trattoriatorretta.it](http://www.trattoriatorretta.it)

Chiuso giovedì

 Trattoria Torretta

 [trattoria\\_torretta1997](https://www.instagram.com/trattoria_torretta1997)



## Menu Classico Rassegna

€ 30,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



- Antipasti:**
- Salumi lodigiani: coppa, cacciatorino nostrano, lardo con torta di pane fritto
  - Cipolle rosse in agrodolce
  - Nervetti alla lodigiana
  - Raspadüra

- Primo:**
- Risotto con zucca e funghi chiodini
  - Risotto con radicchio e fonduta di taleggio

- Secondo:**
- Brasato al Roverone con polenta

- Dessert:**
- Strachin gelad

### PRODUTTORI LOCALI:

Cantine "Nettare dei Santi" e "Panigada",  
Salumificio "Bertoletti"

Via Gaffurio, 11 · Lodi

Tel. **0371 426967** · [www.ristorantegaffurio.com](http://www.ristorantegaffurio.com)

Chiuso lunedì sera e martedì sera



## Menu Classico Rassegna

€ 35,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



- Antipasti:**
- Raspadūra
  - Affettati lodigiani
  - Giardiniera
  - Sformatino di zucca e fonduta grana lodigiano
  - Polpette ligade
  - Nervetti caldi con fagioli, grana e salvia

- Primo:**
- Risotto pannerone con sugo d'arrosto e timo al limone
  - Tagliolini cipolla e salsiccia lodigiana

- Secondo:**
- Brasato con polenta

- Dessert:**
- Strachin gelad

### PRODUTTORI LOCALI:

Salumificio "Bertoletti", Caseificio "Carena"  
Cantina "Nettare dei Santi" e "Panigada"



# Isola Caprera

RISTORANTE

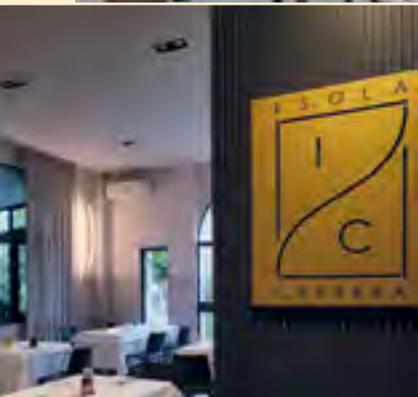
Via Isola Caprera, 14 • Lodi

Tel. 0371 421316 • [www.isolacaprera.com](http://www.isolacaprera.com)

Chiuso mercoledì

 Ristorante Isola Caprera

 ristoranteisolacaprera



## Menu Classico Rassegna

€ 38,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



## Menu Zucca e Castagne

€ 38,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)

- Antipasti:**
- Salame cotto con insalata di nervetti e chiodini
  - Cotechino con fagioli borlotti in umido e mousse di ricotta e mascarpone

- Primo:**
- Risotto con ragù di maiale e verze stufate

- Secondo:**
- Stracotto al Roverone con funghi di bosco e polenta concia

- Dessert:**
- Gelato alle castagne, coulis ai cachi e crumble al cacao

- .....
- Antipasti:**
- Vellutata di zucca con castagne, speck croccante e crostino di pane casereccio

- Primo:**
- Tagliatelle con farina di castagne alla crema di gorgonzola panna verde "Croce" e zucca

- Secondo:**
- Coniglio in umido con mirepoix di zucca e castagne
  - Polenta con farina di grano saraceno

- Dessert:**
- Tiramisù alla zucca

### PRODUTTORI LOCALI:

Cantina "Nettare dei Santi", Salumi "Zucchi", Riso "Il Muzzino" Caseifici "Carena" e "Croce"



# Antica Barca

TRATTORIA TIPICA  
"STORICA ATTIVITÀ"

Via Gianni Milanese, 12 · Cavenago d'Adda (LO)

Tel. **0371 70138** · **329 2170750**

Chiuso giovedì

 Trattoria Antica Barca

 trattorianticabarca



## Menu Classico Rassegna

€ 35,00

(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



- Antipasti:**
- Raspadùra
  - Tagliere di salumi nostrani
  - Giardiniera in agrodolce
  - Cotechino con purè
  - Sformatino di verdure

- Primo:**
- Riso Carnaroli alla milanese

- Secondo:**
- Ossobuco con gremolada

- Dessert:**
- Crostata con marmellata di pesche e amaretti

### PRODUTTORI LOCALI:

Caseificio "Carena", Cantina "Nettare dei Santi"  
Carne "Soc. agr. San Francesco", Riso "Soc. agr. Paolo Corrù"



# La Locanda dei Sapori

RISTORANTE

Via XXV Aprile, 3 · Borghetto Lodigiano (LO)  
**Tel. 0371 80588** · [www.lalocandadeisapori.it](http://www.lalocandadeisapori.it)  
Chiuso lunedì sera, martedì sera e mercoledì sera

 La Locanda dei Sapori

 la\_locanda\_dei\_sapori\_2006



## Menu Classico Rassegna

€ 30,00  
(bevande escluse)



## Menu Zucca e Castagne

€ 30,00  
(bevande escluse)

- Antipasti:**
- Salame lodigiano, Coppa, verdura in agrodolce, frittata con cipolle e salsiccia, Raspadùra, accompagnati da pane cotto in forno a legna
- Primo:**
- Risotto carnaroli mantecato con Pannerone, Zangolato e Tipico Lodigiano 36mesi, accompagnato dalla riduzione alle mele
- Secondo:**
- Stracotto di coppa profumato ai fiori di camomilla con fico cotto al vin brulèe
  - Polenta a macina grossa
- Dessert:**
- Torta frolla con mandorle sbriciolate, ricotta e mascarpone
- 
- Antipasti:**
- Crostone di pan brioche con crema di zucca, castagne cotte nel latte e Raspadùra
- Primo:**
- Tagliatelle di grano duro alla salsiccia, castagne e mascarpone su vellutata di zucca
- Secondo:**
- Coniglio disossato cotto a bassa temperatura e farcito con zucca e castagne,
  - Crema di cannellini e patate
- Dessert:**
- "Zuccamisù" con mascarpone alla zucca e pandispagna alla farina di castagne

### PRODUTTORI LOCALI:

Salumificio "Bertoletti", Caseifici "Dedè", "Carena" e "Croce"  
Mulino "Pagani"



# La Colombina

OSTERIA LODIGIANA

Cascina Colombina, 10 · Bertonico (LO)  
Tel. **0377 85189** · [www.ristorantelacolombina.it](http://www.ristorantelacolombina.it)  
Chiuso lunedì

 Ristorante La Colombina

 @lacolombina10



## Menu Classico Rassegna

€ 40,00  
(un lt. acqua ogni  
due persone  
e caffè inclusi,  
vini esclusi)



**Antipasti:** • Sformato di zucca  
con fonduta di quartiolo  
stagionato  
e porri croccanti

**Primo:** • Gnocchetti di zucca  
della Cascina  
con Malghesino  
allo zafferano

**Secondo:** • Il Cotechino di una volta  
con lenticchie rosse

**Dessert:** • I nostri meini con crema  
di mascarpone e bicerin  
di Passito

### PRODUTTORI LOCALI:

Caseifici "Zucchelli" e "Croce", produttore zucche "Marco Borella", Farina "Mussida"



# Osteria del Portone

OSTERIA

Via Conciliazione, 27 · Melegnano (MI)  
Tel. 02 9835366 · [www.osteriadelportone.com](http://www.osteriadelportone.com)  
Chiuso domenica sera

 Osteria del Portone\_Il Garden  osteriadelportone



## Menu Classico Rassegna

€ 35,00  
(bevande escluse)



## Menu Zucca e Castagne

€ 40,00  
(bevande escluse)

**Antipasti:** • Selezione di formaggi lodigiani Raspadùra, quartirolo, pannerone con composta di cipolle

**Primo:** • Mondegghili con maionese alla senape di digione e salvia frita

**Secondo:** • Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco di vitello

**Dessert:** • Sbrisolona con crema calda allo zabaione

.....

**Antipasti:** • Crostone di pane nero, lardo fondente, zucca confit e noci

**Primo:** • Tagliolini ai porcini, gel al prezzemolo, briciole di castagne

**Secondo:** • Filetto di maialino su crema di zucca, porro fritto, fonduta di Raspadùra

**Dessert:** • Torta morbida alle castagne con crema al mascarpone

### PRODUTTORI LOCALI:

Caseificio "Carena", Riso Az. agr. "Fedeli"



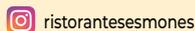
# Sesmones

RISTORANTE

Cascina Sesmones • Cornegliano Laudense LO

Tel. 0371 35041 • [www.cascinasesmones.it](http://www.cascinasesmones.it)

Chiuso sabato a pranzo



## Menu Classico Rassegna

€ 40,00  
(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



## Menu Zucca e Castagne

€ 32,00  
(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)

- Antipasti:**
- Misultin con polenta grigliata e gel di mandarino
  - Fagottino di verza in umido con ripieno di cappone

- Primo:**
- Risotto con Carnaroli, luganega, zafferano e Raspadùra di Tipico Lodigiano

- Secondo:**
- Parmigiana di melanzane e baccalà

- Dessert:**
- Barbajada

- .....
- Antipasti:**
- Pan dorà con lardo e purea di zucca in saor

- Primo:**
- Risotto con Carnaroli, crema di zucca, briciole di cotechino e mostarda di mele

- Secondo:**
- Faraona alla piastra con purè di castagne e verza arrosto

- Dessert:**
- Semifreddo al gianduia, marron glacè, meringa al caffè

### PRODUTTORI LOCALI:

Macelleria "Orsini", Riso "Montanari", Caseificio "Dedè"  
Salumificio "Bertoletti", Zafferano "Zafferanami"



# La Caplania

RISTORANTE

Via Serafina, 11 • San Colombano al L. (MI)  
**Tel. 0371 897097 • [www.caplania.it](http://www.caplania.it)**  
Chiuso lunedì a pranzo e martedì

 Ristorante La Caplania

 [la\\_caplania\\_ristorante](https://www.instagram.com/la_caplania_ristorante)



## Menu Classico Rassegna

€ 40,00  
(acqua e caffè  
inclusi,  
vini esclusi)



- Antipasti:**
- Culaccia stagionata
  - Salame cotto lodigiano
  - Terrina di carne d'oca alla senape rustica
  - Minibrioche salata farcita con crema di zucca e grana padano
  - Petali di Raspadùra lodigiano

- Primo:**
- Riso Carnaroli con ragù d'anatra e funghi porcini profumati al timo

- Secondo:**
- Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con crema di castagne e zucca in agrodolce

- Dessert:**
- Semifreddo al caramello salato e croccante di arachidi con salsa al cioccolato fondente 75%

### PRODUTTORI LOCALI:

Salumificio "Bertoletti", Caseificio "Zucchelli"  
Cantina "Nettare dei Santi" (vini per cottura)

Osteria del Capanno  
RISTORANTINO

# Osteria del Capanno

RISTORANTINO

Via Castelfidardo, 17 • Lodi

Tel. 0371 840221 • [www.osteriadelpapanno.com](http://www.osteriadelpapanno.com)

Chiuso domenica sera e lunedì

 Osteria del Capanno

 osteriadelpapanno



## Menu Classico Rassegna

€ 37,00  
(bevande escluse)



- Antipasti:**
- Flan di rapa rossa, fonduta al granone lodigiano e guanciale affumicato croccante
  - Affettati misti
  - Giardiniera
  - Lingua di manzo con salsa verde

- Primo:**
- Risotto crema di spinacino e Raspadura "Bella Lodi"
  - Trippa alla lodigiana

- Secondo:**
- "Ganassino" di suino glassato al barbera con sformatino di polenta

- Dessert:**
- Torta di Lodi fatta in casa e crema al mascarpone

**PRODUTTORI LOCALI:**  
Salumificio "Bertoletti", Caseificio "Pozzali"  
Cantina "Panigada"

# Fuori rassegna

acquisti  
e degustazioni

## ↪ Enoteca PI DUE S.a.s. di Portugalli

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371 89200 • [www.enotecapidue.com](http://www.enotecapidue.com)

Orari: da martedì a venerdì 08.30/12.30 - 15.15/19.15

Sabato 08.30/12.30 - 15.30/19.30.

Aperto le domeniche di dicembre

## ↪ Nettare dei Santi

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371 200523 • [www.nettaredeisanti.it](http://www.nettaredeisanti.it)

Sempre aperto, sabato e domenica per degustazioni e vendita. Visite in cantina su prenotazione.

02/10 e 06/11 visite guidate gratuite.

## ↪ Caseificio Zucchelli - Bottega del Gusto

Orio Litta (LO)

Tel. 0377 804115 • [www.caseificiozucchelli.com](http://www.caseificiozucchelli.com)

Vendita diretta di Grana Tipico Lodigiano, Rospadùra e altri prodotti del caseificio.

## ↪ La Fontana di Comazzo

Comazzo (LO)

Tel. 02 9061006 • [www.lafontanadicomazzo.it](http://www.lafontanadicomazzo.it)

Al mercato di "Campagna Amica" a Paullo e Milano, vendita diretta prodotti bio del caseificio



## ↪ BANINO

Az. Agr. Antonio Panigada

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371 898795

[www.banino.it](http://www.banino.it)

Il sabato dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 19.00 visite in cantina e degustazioni.

## ↪ Salumificio Bertoletti

Graffignana (LO)

Tel. 0371 88846

[www.salumificiobertoletti.it](http://www.salumificiobertoletti.it)

Vendita diretta di una vasta gamma di salumi nostrani di nostra produzione a km zero ed altri prodotti tipici del territorio.

Martedì, mercoledì e giovedì 15.00/19.00; venerdì e sabato 9.00/12.00 - 15.00/19.00.

Domenica chiuso.

## ↪ Azienda Agr. F.lli Lodigiani

S. Stefano Lodigiano (LO)

Tel. 0377 379300 • [www.resmina.it](http://www.resmina.it)

Vendita diretta della propria produzione nello spaccio del Barcaiolo.

## ↪ Vini Guglielmini

Miradolo Terme (PV)

Tel. 0382 77183 • [www.viniguglielmini.com](http://www.viniguglielmini.com)

Vendita diretta dei propri vini presso la cantina.

Aperto dal lunedì al sabato 8.00/12.00 - 14.00/19.00.

Domenica aperti su richiesta.

## ↪ Azienda Agricola Baronchelli

Borgo San Giovanni (LO)

Tel. 339 8877407 • [www.aziendaagricolabaronchelli.com](http://www.aziendaagricolabaronchelli.com)

Vendita dei propri prodotti presso i distributori automatici presenti in vari comuni del Lodigiano e limitrofi.

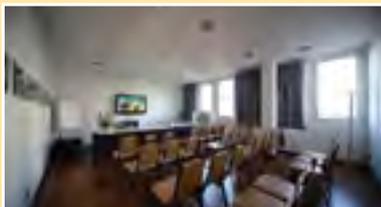
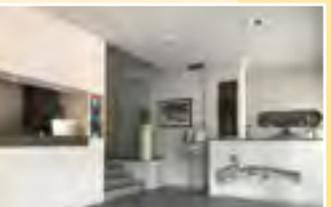
Possibilità di ritiro spesa in azienda previo ordine.



## Alloggi per il week end



✓ **CASCINA CORTESA** • Graffignana (LO)  
Tel. 0371 209121 • [www.cascinacortesa.it](http://www.cascinacortesa.it)



✓ **ALBERGO ANELLI** • Viale Vignati, 7 - Lodi  
Tel. 0371 421354 • [www.albergoanelli.com](http://www.albergoanelli.com)



✓ **IL SOLE** • Via Mons. Trabattoni, 22 - Maleo (LO)  
Tel. 0377 58142 • [www.ilsoledimaleo.com](http://www.ilsoledimaleo.com)

## Iniziative ed eventi



✓ **NAVIGAZIONE SULL'ADDA**  
[info@navigareladda.it](mailto:info@navigareladda.it)  
[www.navigareladda.it](http://www.navigareladda.it)



✓ **PERCORSO IN BICICLETTA**  
[www.turismolodi.it](http://www.turismolodi.it)  
[www.bicilodi.movimentolento.it](http://www.bicilodi.movimentolento.it)



### ✓ **TERRITORIO, CULTURA E EVENTI**

**Il Sistema Museale Lodigiano** nell'ambito della rassegna **IL LODIGIANO E I SUOI TESORI** (dal 23 settembre al 31 dicembre 2023) promuove e valorizza Musei, Beni Culturali e Aree Naturalistiche permettendo di scoprire o riscoprire singolari luoghi del patrimonio storico-artistico e culturale. **Per info: 0371 442306**  
[www.provincia.lodi.it](http://www.provincia.lodi.it) • [www.turismolodi.it](http://www.turismolodi.it)



 Sistema Museale Lodigiano

 sistema\_museale\_lodigiano

