

36^a
edizione

Rassegna gastronomica del Lodigiano

dal 5 Ottobre all' 8 Dicembre 2024



Regione
Lombardia



PROVINCIA
DI LODI



Strada del Vino
San Colombano
e dei Sapori Lodigiani

il Cittadino

PIÙ INFORMAZIONI SU WWW.ILCITTADINO.IT



La Strada del Vino San Colombano e dei Saperi Lodigiani, con il patrocinio e la fiducia da sempre dimostrata dall'Amministrazione provinciale organizza la **XXXVI^a edizione della Rassegna Gastronomica che si svolgerà dal 5 ottobre all'8**

dicembre 2024.

Le Strade del Vino e dei Saperi riconosciute da Regione Lombardia, guidano gli ospiti alla visione di paesaggi naturali, alla scoperta di bellezze artistiche e architettoniche e di ricercate specialità enogastronomiche che esaltano la tipicità di ogni territorio.

Negli ultimi tempi competenti storici dell'alimentazione e professionisti della ristorazione, sollecitati dal tema identitario legato al cibo - oggi talmente forte - hanno valorizzato e innovato una cucina sempre più creativa, ma che trova nella tradizione il suo punto fermo. Il cibo deve soddisfare la vista, l'olfatto, il gusto, il tatto (provate a pensare di assaggiare il cremoso gorgonzola portandolo alla bocca con un dito!) ed essere ben digerito! Non scordiamoci il quinto senso.. l'udito, che attraverso il sonoro "cin cin" esalta i vini prodotti dalle colline banine.

Tutto ciò crea convivialità e contribuisce a incrementare la presenza di visitatori-cultori del buon cibo nel nostro Lodigiano.

L'annuale opportunità della Rassegna Gastronomica, che non ha carattere competitivo, è una occasione da non perdere e in questa edizione vi invito ad usare tutti i vostri sensi per vivere un'esperienza davvero unica.

I ringraziamenti infine alla Federazione delle Strade dei Vini e dei Saperi Lombarde che con noi opera, al nostro Consiglio direttivo per la collaborazione, ai Soci Produttori e ai quindici Ristoranti che in questa edizione aderiscono alla Rassegna, ma soprattutto ai preziosi commensali che anche quest'anno siederanno alle nostre tavole.

Il Presidente
Giuseppe Maggi



XXXVI Rassegna Gastronomica del Lodigiano

È con grande piacere che porgo i miei più cordiali saluti a tutti i partecipanti e agli organizzatori della 36esima Rassegna Gastronomica del Lodigiano.

Questo evento rappresenta un'occasione unica per celebrare e promuovere le eccellenze culinarie della nostra regione, valorizzando i prodotti del territorio e la tradizione gastronomica che ci contraddistinguono.

La Rassegna Gastronomica del Lodigiano è diventata, nel corso degli anni, un appuntamento imperdibile per gli amanti del buon cibo e per tutti coloro che desiderano scoprire i sapori autentici e genuini della nostra terra. Manifestazioni come questa sono fondamentali per rafforzare il legame tra i cittadini e il territorio, e per promuovere la nostra cultura e le nostre tradizioni.

Ringrazio gli organizzatori per l'impegno e la dedizione nella realizzazione di questa manifestazione, che contribuisce in modo significativo alla promozione turistica e culturale della Lombardia. Un ringraziamento particolare va anche ai produttori locali, veri custodi di antichi saperi e tradizioni, il cui lavoro è essenziale per mantenere viva la nostra identità culinaria.

Auguro a tutti una Rassegna ricca di momenti piacevoli e di scoperte gustose, con la speranza che questa edizione possa rafforzare ulteriormente il legame tra i cittadini e il nostro splendido territorio.

Buon appetito e buon divertimento!

Alessandro Beduschi

Assessore all'Agricoltura, Sovranità Alimentare
e Foreste di Regione Lombardia



PROVINCIA
DI LODI

Sapori e profumi. Volti e storie. Incontri e relazioni. Paesaggi ed immagini. Se c'è un contesto in cui è possibile fare sintesi di tutti questi elementi che segnano i connotati di una terra, della sua gente, della sua identità, trasformandoli in una narrazione capace di

coinvolgere e creare legami, questo è indubbiamente rappresentato dalla Rassegna Gastronomica, un appuntamento di ultratrentennale storia che è ormai il cuore del "messaggio" che il Lodigiano cerca di veicolare per portare ad una platea sempre più vasta la sua proposta di accoglienza ed il suo invito a scoprire una realtà che sa essere prodiga di spunti di interesse e non di rado di "sorprese". E riuscire a sorprendere con il gusto dell'innovazione e l'attitudine a evolversi, pur nella coerenza ad una formula consolidata ed ad un "carattere" territoriale ben definito, è il grande pregio di questa iniziativa, che non smette di esercitare il suo fascino sobrio ma ammaliante, complici anche le atmosfere di una stagione (quella autunnale) che forse più di ogni altra si addice ad esaltare le sfumature emozionali di questo angolo di pianura lombarda stretto fra tre fiumi.

E' un rito che si ripete con immutata freschezza, indice di una vitalità che attorno ad un tavolo, nella convivialità, trova la sua espressione più genuina, come piace a noi e come ogni anno decine di migliaia di nuovi "adepti" scoprono con piacere.

Fabrizio Santantonio

Presidente
della Provincia di Lodi

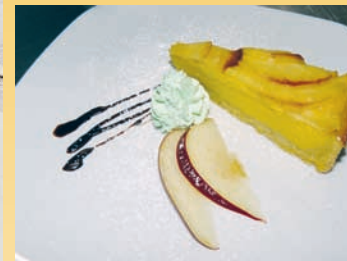
Scopri i sapori

della tradizione lodigiana nel locale
e tra i menu di tuo gusto



menu classico rassegna

Il cuore della cucina lodigiana
dal 5 ottobre all'8 dicembre



menu zucca e castagne

I colori dell'autunno nelle ricette
con zucca e castagne
dall'11 ottobre al 29 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

Menu Classico Rassegna e **Menu Zucca e Castagne**:

Venerdì sera; Sabato pranzo e cena; Domenica pranzo.

Chiuso Lunedì e Martedì sera

 Trattoria Del Cacciatore Pezzolo

 trattoriadelcacciatorepezzolo7



menu Classico Rassegna

Antipasti: Tortino di cipolla con fondo d'arrosto e biscotto salato

Primo piatto: Risotto con crema di borlotti, pancetta e pop corn di fagioli

Secondo piatto: Coscia d'anatra con verza stufata

Contorno: Purè di patate mantecato al burro

Dolce: Torta Sabbiosa con crema pasticcera

Coperto, Acqua e Caffè inclusi - € 45.00

Antipasto: Formaggi misti del territorio (raspadura, pannerone, italiano, gorgonzola piccante) con marmellata di zucca e castagne al miele

Primo piatto: Maltagliati bicolore (zucca e castagne) con ragù lodigiano

Secondo piatto: Medaglione di vitello con cupola di zucca

Dolce: Semifreddo alla panna con zucca sciropata e "crumble" di castagne

Coperto, Acqua e Caffè inclusi - € 45.00

menu Zucca e Castagne



Produttori locali: Caseifici "Carena", "Dedè" e "Croce"; Salumificio "Bertoletti"; Cantina "Nettare dei Santi"



Il Sole



"Locale storico"

Via Mons. Trabattoni, 22 • Maleo (LO)

Tel. 0377 58142 • www.ilsoledimaleo.com

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni. Chiuso Domenica sera e Lunedì

 Albergo del Sole

 ilsoledimaleo



menu **Classico Rassegna**

Benvenuto della cucina

Antipasti: Sformatino di zucca; Fonduta al Grana Padano; Cialda croccante

Primo piatto: Zuppa di cipolle con crostino al burro

Secondo piatto: Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, la sua salsa, patate al forno

Dolce: Sabbiosa con la crema al mascarpone

Coperto, bevande escluse - € 40.00



Produttori locali: Latteria "Pizzighettese Azienda agricola"; Cantina "Panigada"



Antica Osteria Lungoladda

Trattoria tipica

Fraz. Casellario, 2 • Corte Palasio (LO)

Tel. 335 1259572 • www.osterialungoladda.it

Menu Classico Rassegna e Menu Zucca e Castagne:

Tutti i giorni. Chiuso Lunedì e Martedì

 Antica Osteria Lungoladda

 anticaosterialungoladda



menu

Classico Rassegna

Benvenuto della cucina: Polpettine di nonna Margherita
Antipasti: Cesto di frittelle di pane a volontà in accompagnamento al tagliere di salumi misti: Salame casalingo nostrano, Cacciatore di puro suino, Mortadella classica, Lardo lodigiano, Pancetta tesa e stufata al vapore; Pipetto rosso di patate all'antica; Salvia e fiori di zucca dorati; Verdure in agrodolce dell'Osteria

Primo piatto: Risotto Carnaroli mantecato alle erbe spontanee di campo, fonduta di formaggi locali, Raspadura tipica lodigiana e fiori eduli

Secondo piatto: Campanello di Manzo brasato al Roverone di S. Colombano con il suo fondo cremoso alle verdure passate

Contorno: Semisfera di polenta rustica di grano Rostrato macinato a pietra grossa; Purea di patate alla vecchia maniera

Dolce: Dolcezza dell'Osteria a scelta di tre proposte

Bevande escluse, Coperto incluso - € 40.00

Possibilità di menù per intolleranti e vegetariani

menu

Zucca e Castagne



Antipasti: Polpettine della nonna; Salvia fritta; Sformatino alla zucca bio; Fonduta di formaggi locali e Raspadura tipica; Fiori di zucca croccanti

Primo piatto: Risotto Carnaroli mantecato al mascarpone, crema di zucca, rosmarino e mandorle tostate

Secondo piatto: Capocollo alla crema di latte con ripieno alla pasta di salame, prugne secche e castagne

Contorno: Spicchi di patate al rosmarino dell'orto

Dolce: Castagnaccio morbido tradizionale con spuntone di panna e fondo di cioccolato

Bevande escluse, Coperto incluso - € 38.00

Possibilità di menù per intolleranti e vegetariani

Produttori locali: Caseificio "Pozzali"; Riseria "Montanari"; Grana Padano "Zucchelli"; Cantina "Nettare dei Santi"



La Mondina

Ristorante

Via Moschinone, 18 • Marudo (LO)

Tel. 0371 934301 • www.ristorantelamondina.it

Menu Classico Rassegna e Menu Zucca e Castagne:

Tutti i giorni. Chiuso Lunedì sera e Martedì sera

 Ristorante la Mondina

 lamondinadimarudo



menu Classico Rassegna

Antipasti: Frittatina lodigiana rivisitata;
Degustazione di salumi tipici del territorio
con giardiniera casalinga e pane cotto
alla brace; Galatina di coniglio in farcia
con tortino di patate e panzerone

Primo piatto: Risotto all'orologio di formaggi
lodigiani con composta di frutta e verdura,
mirtilli glassati al vino di S. Colombano

Secondo piatto: Maialino del territorio glassato al
miele con fondente al cavolfiore gratin

Dolce: Tiramisù in sfera 24K

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 40.00

Antipasti: Morbido alla zucca con crema alla
pancetta affumicata lodigiana; Crumble di
sbrisolona e castagne al ristretto di carne

Primo piatto: Ravioli al panzerone e pere
con ragu di manzo, castagne e zucca
in tre versioni

Secondo piatto: Faraona al mascarpone con crema
di zucca al profumo d'arancio e patate
alla cipolla caramellata

Dolce: Zuccotto in versione lodigiana
con agrigelato alle castagne

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 40.00

menu Zucca e Castagne



Produttori locali: Salumificio "Bertoletti"; Farina "Fontanella";
Raspadura "Bella Lodi"; Cantine "Riccardi" e "Banino"; Carne "Bosia"



Trattoria Torretta

Trattoria tipica

Piazza Sommariva, 4 • Lodi

Tel. 0371 413547 • www.trattoriatorretta.it

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni. Chiuso Giovedì

 Trattoria Torretta

 trattoria_torretta1997



menu Classico Rassegna

Antipasti: Coppa, cacciatore nostrano, lardo lodigiano con torta di pane fritto; Cipolle rosse in agrodolce; Nervetti alla lodigiana; Raspadura

Primi piatti: Risotto con zucca e funghi chiodini; Risotto con radicchio e fonduta di taleggio

Secondo piatto: Brasato al Roverone con polenta
Dolce: Strachin gelad

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - €35.00



Produttori locali: Formaggi "Parmigiani"; Salumificio "Bertoletti"; Cantina "Nettare dei Santi" e "Panigada"



Gaffurio

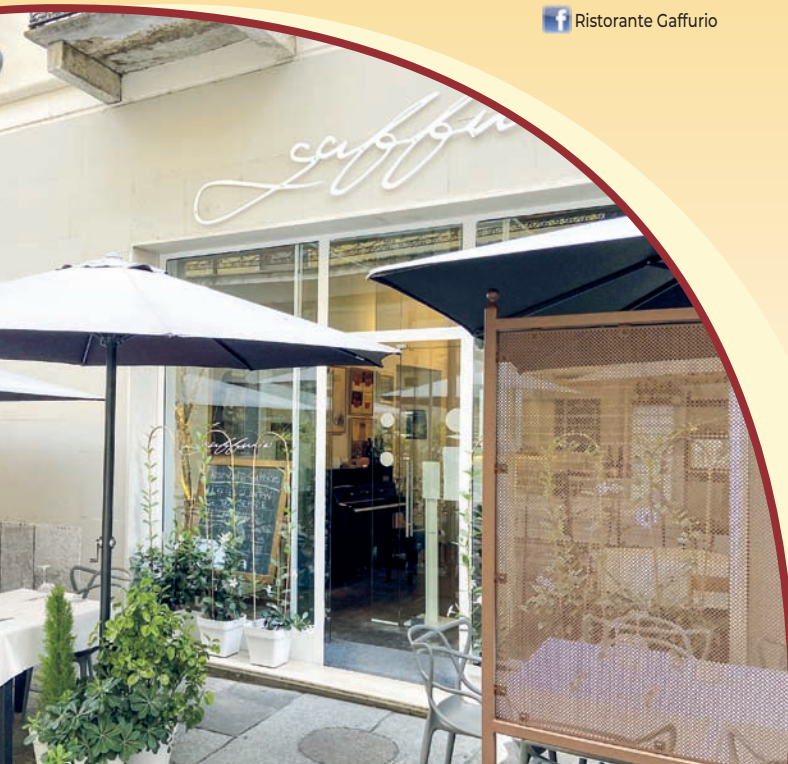
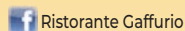
Ristorante

Via Gaffurio, 11 • Lodi

Tel. 0371 426967 • www.ristorantegaffurio.com

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni pranzo e cena. Chiuso Lunedì sera e Martedì sera



menu

Classico Rassegna

Antipasti: Raspadura; Affettati lodigiani, giardiniera; Sformatino di zucca, grana lodigiano; Nervetti caldi, borlotti, salvia; Polpette ligade

Primi piatti: Risotto Pannerone, mele, passito Verdea; Tagliolini cipolla dolce, salsiccia lodigiana

Secondo piatto: Brasato al vino rosso con polenta
Dolce: Strachin gelad

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 40.00



Produttori locali: Formaggi “Parmigiani”; Salumificio “Bertoletti”; Cantina “Nettare dei Santi” e “Panigada”



Isola Caprera

Ristorante

Via Isola Caprera, 14 • Lodi

Tel. 0371 421316 • www.isolacaprera.com

Menu Classico Rassegna e Menu Zucca e Castagne:

Tutte le sere. Sabato e Domenica pranzo e cena

Chiuso Martedì sera e Mercoledì

 Ristorante Isola Caprera

 ristoranteisolacaprera



menu Classico Rassegna

Antipasto: Sautè di funghi al Tipico Lodigiano con salsiccia fresca e veli di Raspadura “Bella Lodi”

Primo piatto: Risotto mantecato al Tipico Lodigiano con cotechino e “Fasulin de l’öc”

Secondo piatto: Guancialino di manzo al Roverone con polenta concia al Pannerone

Dolce: Torta di mandorle con crema allo zabaione

Coperto incluso, acqua, vino e caffè esclusi - €40.00

Antipasto: Hummus di zucca con crostini di pane alle castagne e semi di zucca croccante

Primo piatto: Risotto alla zucca, taleggio e salsiccia lodigiana

Secondo piatto: Bocconcini di maialino cotto a bassa temperatura con mirepoix di zucca e castagne

Dolce: Panna cotta alla zucca e castagne con biscotto di cioccolato

Coperto incluso, acqua, vino e caffè esclusi - €40.00

menu Zucca e Castagne



Produttori locali: Salumi “Zucchi”; Riso “Il Muzzino”; Caseifici “Carena” e “Croce”; Cantina “Nettare dei Santi”



Trattoria Antica Barca

*Trattoria tipica
"storica attività"*

Via Gianni Milanesi, 12 • Cavenago d'Adda (LO)

Tel. 0371 70138 • 329 2170750

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni su prenotazione. Chiuso il Giovedì

 Trattoria Antica Barca

 trattorianticabarca



menu **Classico Rassegna**

Antipasti: Raspadura; Salame nostrano,
Coppa piacentina, Crudo di Parma;
Cotechino con purè e la nostra giardiniera

Secondo piatto: Polenta con brasato

Dolce: Crostata con marmellata di pesche
e amaretti

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vino escluso - €30.00



Produttori locali: Azienda Agricola "S. Francesco" e "Costaverde"



La Locanda dei Sapori

Ristorante

Via XXV Aprile, 3 • Borghetto Lodigiano (LO)
Tel. 0371 80588 • www.lalocandadeisapori.it
Chiuso Lunedì sera, Martedì sera e Mercoledì sera

Menu Classico Rassegna

- Mercoledì pranzo
- Giovedì, Venerdì e Sabato pranzo e cena
- Domenica pranzo

Menu Zucca e Castagne

- Giovedì e Venerdì cena
- Sabato pranzo
- Domenica pranzo e cena



La Locanda dei Sapori



[la_locanda_dei_sapori_2006](https://www.instagram.com/la_locanda_dei_sapori_2006)



menu

Classico Rassegna



Antipasti: Salame lodigiano, coppa; Raspadura; Nervetti e fagioli; Frittata alle erbe di campo; Verdure agrodolci della casa accompagnati dal pane cotto in forno a legna

Primo piatto: Riso Carnaroli originale “Guglielmini” mantecato con Tipico lodigiano 36 mesi, zangolato, gorgonzola allo zafferano caseificio “Croce” con contrasto di pere caramellate

Secondo piatto: “Ganassino” brasato al rosso di S. Colombano, cotto a bassa temperatura accompagnato dal fico brulè

Contorno: Polenta bramata di mais “Taiulina”

Dolce: La “nostra torta di Lodi” con crema al mascarpone e il “caulet” all’amaretto

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 32.00

Antipasto: Uovo a 63° cotto a bassa temperatura su crema di castagne con fonduta di Tipico Lodigiano 36 mesi e zucca cubettata

Primo piatto: Tagliatelle di grano duro con salsiccia, castagne e mascarpone su purea di zucca

Secondo piatto: Tagliata di lattonzolo con cipolla e castagne croccanti accompagnata da chips di zucca

Dolci: Budino alle castagne; Crema di zucca e amaretti; Croccante alle mandorle

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 32.00

menu

Zucca e Castagne



Produttori locali: Salumificio “Bertoletti”; Caseifici “Croce”, “Carena” e “Dedè”; Riso “Flli Guglielmini”; Farina di mais Taiulina da mais pignoletto rosso “Bionature San Colombano”



Locanda Cortesa in cascina Cortesa

Ristorante

Cascina Cortesa • 26183 Graffignana (Lodi)

Tel. 0371.209121 • www.cascinacortesa.it

Menu classico rassegna:

Venerdì cena; Sabato pranzo e cena; Domenica pranzo

 Locanda Cortesa

 locandacortesa



menu

**Classico
Rassegna**

Antipasti: Salumi lodigiani; Frittata rognosa con salsiccia; Flan di zucca con raspadura

Primi piatti: Risotto con gorgonzola; Ravioli di Zucca

Secondo piatto: Ossobuco al sedano con purè

Dolce: Bertulina con crema lodigiana

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 40.00



Produttori locali: Salumificio “Bertoletti”; Caseificio “Latteria Soresina”



Osteria del Portone

Osteria

Via Conciliazione, 27 • Melegnano (MI)

Tel. 02 9835366 • www.osteriadelportone.com

Menu Classico Rassegna e Menu Zucca e Castagne:

Tutti i giorni. Chiuso Domenica sera

 Osteria del Portone_II Garden

 osteriadelportone



menu

Classico Rassegna

Antipasto: Tris di formaggi lodigiani
con composta di cipolle rosse e noci

Primo piatto: Mondegghili con maionese
alla senape e salvia fritta

Secondo piatto: Risotto alla milanese con ossobuco
di vitello

Dolce: Sbrisolona con zabaione caldo

Coperto incluso, acqua, caffè e vini esclusi - €35.00

Antipasti: Vellutata di patate; Zucca spadellata;
Crostini di pane al rosmarino, olio al tartufo
dell'osteria

Primo piatto: Risotto ai porcini, crema di
topinambur, crumble di mandorle e castagne

Secondo piatto: Guancialino brasato al profumo di
timo su purea di zucca, porro glassato al miele
di castagne

Dolce: Torta morbida al gianduia e farina
di castagne, zabaione

Coperto incluso, acqua, caffè e vini esclusi - €39.00

menu

Zucca e Castagne



Produttori locali: Riso Carnaroli "Fedeli"; Caseificio "Carena"



Sesmones

Ristorante

Cascina Sesmones • Cornegliano Laudense LO

Tel. 0371 35041 • www.cascinasesmones.it

Menu Classico Rassegna e Menu Zucca e Castagne:

Tutti i giorni pranzo (su prenotazione), cena.

Chiusi Sabato a pranzo

 Ristorante Sesmones

 ristorante sesmones



menu

Classico Rassegna

Antipasti: “Pane e salame” crostone di pane con doppia panna “Vaghi” e salame “Bertoletti”; “Mini hamburger” hamburger di luganega “Orsini” al brodo e grana, confettura di cipolla e senape; “Fegatello” fegato in rete di arrosto e foglia di alloro

Primo piatto: Risotto con riso Carnaroli di “Montanari”, carenina, ragù di rusticiada e salvia disidratata

Secondo piatto: Stinchetto di Manzo “Bertoletti” glassato al miele di castagno

Contorno: Verza in umido

Dolce: Meini e Rüsümada

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 44.00

Antipasto: “Zuppetta di Zucca” zucca delicata, cicerchia, patate, guanciale croccante e briciole di castagne con crostone del nostro pane e olio E.V.O.

Primo piatto: Zucca “straca” risotto con Carnaroli “Montanari”, stracchino antico (slow food) e briciole di cotechino

Secondo piatto: “Colto in Castagna” galletto C.B.T., castagne e zuccaviolino arrosto

Dolce: “L’amor Polenta” amor polenta, zucca e miele di castagno

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 39.00

menu

Zucca e Castagne



Produttori locali: - Salumifici “Bertoletti”, “Orsini”; Caseifici “Vaghi”, “Carena”, “Dedè” e “Agricola l’Oca”; apicoltura Apè; Zucche “Cielo e Terra”; Riso “Montanari”



La Caplania

Ristorante

Via Serafina, 11 • San Colombano al L. (MI)

Tel. 0371 897097 • www.caplania.it

Menu Classico Rassegna:

Lunedì a cena; da Mercoledì a Domenica pranzo e cena

 Ristorante La Caplania

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



menu Classico Rassegna

Antipasti: Prosciutto crudo stagionato 22 mesi;
Bocconcini di grana padano “Bella Lodi”;
Crostone di pane nero con pancetta lodigiana
e miele millefiori; Terrina di verdure

Primo piatto: Riso Carnaroli con i fiori di zucca
e pistilli di zafferano biologico a km 0

Secondo piatto: Ventaglio di petto d'anatra cotto
a bassa temperatura

Contorno: Vellutata di zucca Delica agli aromi

Dolci: Meringhette di nostra produzione con crema
al mascarpone; Fonduta di cioccolato fondente e
perle croccanti al lampone

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - € 40.00



Produttori locali: Caseificio “Zucchelli”; Salumificio “Bertoletti”;
Società Semplice Agricola “Al Campo”



Osteria del Capanno

Ristorante

Via Castelfidardo, 17 • Lodi

Tel. 0371 840221 • www.osteriadelcapanno.com

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni. Chiuso Domenica sera e Lunedì.

Prenotazione obbligatoria

 Osteria del Capanno

 osteriadelcapanno



menu Classico Rassegna

Antipasti: Cotechino con lenticchie in umido;
Affettati misti; Giardiniera; Lingua di manzo
con salsa verde; Raspadura “Bella Lodi”

Primi piatti: Risotto crema di spinacino e coulis
di mirtilli; Trippa alla lodigiana

Secondo piatto: Cappello del Prete glassato
al barbara con sformatino di polenta

Dolce: Torta di Lodi e crema al mascarpone

Coperto, acqua e caffè inclusi, vini esclusi - €39.00



Produttori locali: Salumificio “Bertoletti”; Caseificio “Pozzali”;
Cantina “Panigada”



Il Bocchi

Ristorante

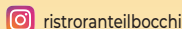
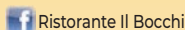
Via G. Leopardi, 1 • Comazzo (LO)

Tel. 344 043 7254 • www.ristoranteilbocchi.it

Menu Classico Rassegna e **Menu Zucca e Castagne:**

Venerdì sera; Sabato e Domenica pranzo e cena.

Lunedì e Martedì chiuso



menu

Classico Rassegna

Benvenuto della cucina: Verza in pipeto su cialda di Granone lodigiano

Antipasti: Mondegghili su crema al gorgonzola DOP e petali di rose; Pan dorà lardo e miele di castagno; Raspadura lodigiana; Pesciolini in carpione con salsa al lampone

Primi piatti: Risotto alla zucca con crumble di pane alla paprika e mousse al taleggio DOP; Panzerotti allo zangolato e salvia

Secondo piatto: Manzo all'olio

Contorno: Polenta di Storo

Dolce: Torta Sbrisolona

*Coperto, acqua, vino e caffè inclusi - € 45.00
vini inclusi: Verdea e Roverone "Nettare dei Santi"
1 bottiglia ogni 4 persone*

Benvenuto della cucina: Cubo di cotechino su crema di zucca e mandorle

Antipasti: Nervetti di vitello con tropea acetata e gocce di peperone giallo; Quiche lorraine al taleggio DOP e noci tostate; Salva fritto su composta di mele

Primi piatti: Risotto al Roverone, pasta di salame ed essenza al rosmarino; Crespelle di castagne con casera DOP e pere

Secondo piatto: Bruscitt con zucca in tre consistenze

Dolce: Barbajada

*Coperto, acqua, vino e caffè inclusi - € 40.00
vini inclusi: Verdea e Roverone "Nettare dei Santi"
1 bottiglia ogni 4 persone*

menu

Zucca e Castagne



Produttori locali: Caseificio "Dedè"; Cantina "Nettare dei Santi"

Fuori rassegna

acquisti e degustazioni

ENOTECA PI DUE S.A.S. DI PORTUGALLI

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371 89200 • 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

Sempre aperto, sabato e domenica per degustazioni e vendita. Visite in cantina su prenotazione. 02/10 e 06/11 visite guidate gratuite.

CASEIFICIO ZUCHELLI - BOTTEGA DEL GUSTO

Orio Litta (LO)

Tel. 0377 804115 • www.caseificiozucchelli.com

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

SOC. SEMPLICE AGRICOLA "AL CAMPO" DI MASSIMO FABBRIS & C.

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. +39 335 1834439 • www.zafferanobanino.it

Orari: dal Lunedì al Sabato 10.00 - 12.00. Domenica chiuso.

Lo Zafferano Banino in pistilli essiccati, coltivato con metodi biologici sulle colline di San Colombano al Lambro. Raccolto a mano e lavorato entro poche ore, conserva intatte le sue preziose proprietà organolettiche. L'alto contenuto di crocina, un pigmento naturale, garantisce un colore intenso e un aroma inconfondibile. Scopri il gusto autentico dello Zafferano Banino e porta un tocco di eccellenza nella tua cucina.

BANINO - AZ. AGR. ANTONIO PANIGADA

San Colombano al Lambro (MI)

Tel. 0371 898795 • 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

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

Santo Stefano Lodigiano (LO)

Tel. 0377 379300 • www.resmina.it

Vendita diretta della propria produzione nello spaccio del Barcaiolo.

VINI GUGLIELMINI

Miradolo Terme (PV)

Tel. 0382 77183 • 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

Vendita dei propri prodotti presso i distributori automatici presenti in vari comuni del lodigiano e limitrofi. Possibilità di ritiro spesa in azienda previo ordine.



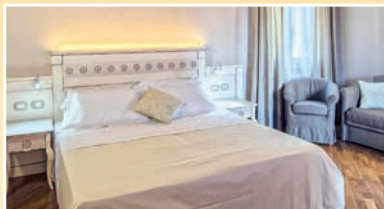
Alloggi per il week end



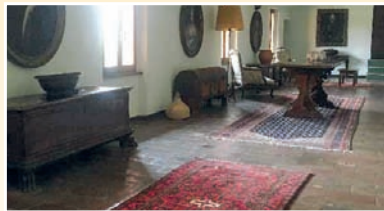
CASCINA CORTESA • Graffignana (LO)
Tel. 0371 209121 • www.cascinacortesa.it



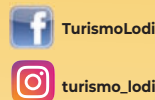
CASCINA SESMONES • Cornegliano Laudense (LO)
Tel. 0371 1920134 • www.cascinasesmones.it



IL SOLE • Via Mons. Trabattoni, 22 - Maleo (LO)
Tel. 0377 58142 • www.ilsoledimaleo.com



Iniziative ed eventi



NAVIGAZIONE SULL'ADDA

info@navigareladda.it
www.navigareladda.it



PERCORSO IN BICICLETTA

www.turismolodi.it
www.bicilodi.movimentolento.it



TERRITORIO, CULTURA E EVENTI

Il Sistema Museale Lodigiano nell'ambito della rassegna **IL LODIGIANO E I SUOI TESORI** (dal 21 settembre al 31 dicembre 2024) promuove e valorizza Musei, Beni Culturali e Aree Naturalistiche permettendo di scoprire o riscoprire singolari luoghi del patrimonio storico-artistico e culturale. Programma dettagliato della rassegna *Il Lodigiano e i suoi tesori* su www.provincia.lodi.it



 Sistema Museale Lodigiano

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





festival della
FOTOGRAFIA ETICA

www.festivaldellafotografiaetica.it

LODI

28 settembre al 27 ottobre 2024



Gli stati dell'arte

Variazioni e ricerca nella stampa d'arte d'autore

Mostra personale di **TEODORO COTUGNO**

Claustro di San Cristoforo, via Fanfulla 14 - Lodi
dal 27 settembre al 27 ottobre 2024



SEGUICI SU



Strada del Vino
San Colombano
e dei Sapori Lodigiani

e rimani aggiornato su tutte le iniziative della **RASSEGNA GASTRONOMICA**
segreteria.saporilodigiani@gmail.com • Tel.: 3802370407

www.rassegnagastronomica.it

Segreteria organizzativa: **Samuela Beghi**

Grafica e stampa: **Sollicitudo, arti grafiche** - Lodi



SESMONES



hotel&ristorante
eventi&meeting

www.cascinasesmones.it

info e richieste: eventi@cascinasesmones.it

NUOVA CONCESSIONARIA OPEL



LIONS CAR

S.S. km 298 26900 Lodi Telefono 0371 61086
www.lionscar.it



SPOTiCAR

I.P.

