



# I nostri Menu

# I nostri primi piatti

## I risotti

Il Riso Carnaroli con i fiori di zucca

Il Riso Carnaroli con i funghi Porcini profumati al timo

Il Riso Carnaroli con radicchio rosso di Treviso e vellutata di taleggio DOP

Il Riso Carnaroli con asparagi verdi mantecato con Raspadura di Grana tipico Lodigiano

Il Riso Carnaroli con ragù di ortaggi e pesto leggero al basilico

Il Riso Carnaroli con carciofi stufati e ragù di salsiccia groppino

Il riso Carnaroli con fondente di zucca e crema di gorgonzola dolce "Panna Verde"

## Le paste

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di salsiccia groppino e zafferano

Maccheroncini di pasta fresca con sugo Caplania (verdure di stagione)

Gnocchetti di patate con crema leggera di mascarpone e rucola

Ravioli di carne piemontese con coulis di burro salato e Grana padano

Lasagnette con brunoise di asparagi verdi e la loro crema

## I primi piatti di pesce

(maggiorazione di € 5.00 a persona)

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di gambero rosa  
e julienne di zucchine

Pennette con salmone norvegese affumicato e julienne di verdure

Mazzi paccheri di Gragnano con ragù di mare

Tortiglioni con moscardini e totani in rosso

## I secondi di pesce e sorbetto artigianale

(con l'aggiunta di un secondo di pesce e il sorbetto di intermezzo,  
maggiorazione di 15.00€ a persona)

Gamberoni al forno con aromi e misto di verdura contadina

Bianco di branzino al forno in crosta di petali di zucchine e patate dorate

○/ soufflé di patate

Sorbetto al limone ○/ fragola e lime ○/ Mojito (analcolico)

# Menu 1

## Antipasto

Prosciutto crudo di Langhirano  
Salame nostrano  
Coppa piacentina  
Torta calda di pasta sfoglia con fantasia di verdure

## Primi Piatti

Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 2)**

## Secondo Piatto

Controfiletto di Ribeye argentino alla piastra  
con soufflé di patate e fiocchi di sale nero

## Torta Cerimonia con spumante<sup>1</sup>:

*Chantilly classica - Chantilly al cioccolato*  
*Tartufata classica - Tartufata al cioccolato fondente*  
*Crostata di frutta fresca*  
*Millefoglie con crema pasticcera o chantilly*

**Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.  
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa  
o pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta**

## Caffè

**Dalla Cantina:** compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

**€ 47.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)**

## Per i più piccoli, Menu Baby € 30.00:

Antipasto terra – pasta al pomodoro (o ragù di carne)  
cotoletta con patatine fritte – torta

---

<sup>1</sup> Qualora preferiate occuparvi personalmente della torta, potete farla recapitare direttamente a noi. In questo caso viene scontata dal menu nella misura di € 2.00 a persona, rimanendo incluso il servizio torta e lo spumante. Accettiamo solo torte prodotte da pasticceria professionali, con ingredienti tracciabili e lista degli allergeni. Non serviamo torte o dolci prodotti in casa

# Menu 2

## **Antipasto**

Prosciutto cotto al naturale  
Salame nostrano  
Coppa piacentina  
Torta calda di pasta sfoglia con funghi Porcini e patate  
Voulavent con mousse di robiola e maggiorana

## **Primi Piatti**

Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 2)**

## **Secondo Piatto**

Ventaglio di faraona in salsa al mascarpone  
su letto di verdure contadine

## **Pre-dessert**

Gelato artigianale alla vaniglia con fonduta di cioccolato

## **Torta Cerimonia con spumante:**

*Chantilly classica - Chantilly al cioccolato*  
*Tartufata classica - Tartufata al cioccolato fondente*  
*Crostata di frutta fresca*  
*Millefoglie con crema pasticcera o chantilly*

**Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.  
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o  
pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta**

## **Caffè**

**Dalla Cantina:** compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

**€ 50.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)**

## **Per i più piccoli, Menu Baby € 30.00:**

Antipasto terra – pasta al pomodoro (o ragù di carne)  
cotoletta con patatine fritte – torta

# Menu 3

## **Antipasto**

Culatello di Zibello

Salame nostrano

Pancetta lodigiana Gran Riserva

Nido di sfoglia con crema di zucca e Grana Padano

Carpaccio di salmone norvegese affumicato con julienne di verdure

## **Oppure**

Cocktail di gamberi in salsa rosa

## **Primi Piatti**

Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 2)**

## **Secondo Piatto**

Filetto di maialino con cipolla di Tropea caramellata e patate dorate

## **Pre-dessert**

Gelato alla vaniglia (produzione artigianale) con salsa ai frutti di bosco

## **Torta Cerimonia con spumante:**

*Chantilly classica - Chantilly al cioccolato*

*Tartufata classica - Tartufata al cioccolato fondente*

*Crostata di frutta fresca*

*Millefoglie con crema pasticcera o chantilly*

**Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.  
Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o  
pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta**

## **Caffè**

**Dalla Cantina:** compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

**€ 53.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)**

## **Per i più piccoli, Menu Baby € 30.00:**

Antipasto terra – pasta al pomodoro (o ragù di carne)

cotoletta con patatine fritte – torta

# Menu 4

## **Antipasto**

Culatello di Zibello  
Salame nostrano

Pancetta lodigiana Gran Riserva

Torta calda di sfoglia con fantasia di verdure /O con funghi Porcini e patate  
Petalì di Raspaura Lodigiana

Insalata di seppie con rucola, pomodorini ciliegino e vinaigrette all'olio Evo

## **Oppure**

Carpaccio di pesce spada affumicato con pomodorini ciliegino

## **Primi Piatti**

Due primi piatti da scegliere liberamente dalla nostra lista **(pagina 2)**

## **Secondo Piatto**

Filetto di manzo nazionale in salsa al vino rosso /O in salsa alle erbe aromatiche /O  
in salsa al pepe verde /O alla piastra con patate dorate

## **Pre-dessert**

Fragole con gelato alla vaniglia

## **Torta Cerimonia con spumante:**

*Chantilly classica - Chantilly al cioccolato*

*Tartufata classica - Tartufata al cioccolato fondente*

*Crostata di frutta fresca*

*Millefoglie con crema pasticcera o chantilly*

**Tutte le torte possono essere personalizzate con foto e scritte.**

**Per richieste particolari, decorazioni tridimensionali e coperture in glassa o pasta di zucchero, viene fornito un preventivo su richiesta**

## **Caffè**

**Dalla Cantina:** compresi nel prezzo del menu proponiamo i nostri vini locali, a km 0, delle colline di San Colombano. Vini Doc bianchi e rossi, fermi e frizzanti

**€ 55.00 a persona (comprensivo di acqua, vino locale e caffè)**

## **Per i più piccoli, Menu Baby € 30.00:**

Antipasto terra – pasta al pomodoro (o ragù di carne)  
cotoletta con patatine fritte – torta

# Informazioni e Servizi

Possibilità di variazione al menu scelto con alternative ad hoc per intolleranze, celiachia, vegetariani e vegani

DA CONCORDARE PREVENTIVAMENTE

\*\*\*

È richiesto il versamento di € 400.00 a titolo di caparra al momento della prenotazione

In caso di conferma, viene richiesto il numero definitivo 7 giorni prima della data dell'evento. Tolleranza di 2 coperti mancanti rispetto all'ultimo numero comunicato

\*\*\*

La sala per il pranzo è disponibile fino alle 17.30  
La sala per la cena è disponibile fino alle 23.30

\*\*\*

I menu così proposti non sono fissi ma modificabili ed interscambiabili tra loro, nel rispetto delle vostre preferenze

\*\*\*

Su richiesta possiamo occuparci di:  
centrotavola floreale, confettata, stampa dei menu  
e segnaposto

\*\*\*\*

## **RISTORANTE LA CAPLANIA**

Via Serafina, n. 11

20078 - San Colombano al Lambro (MI)

Tel: 0371/897097

**E-mail:** [caplania@caplania.it](mailto:caplania@caplania.it)

**Referente:** Sig.ra Cinzia o Sig.ina Elena

**Sito:** [www.caplania.it](http://www.caplania.it)

**Facebook:** Ristorante la Caplania

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