



... Il Ristorante la Caplania prende il suo nome dall'antico Podere Cappellania a cui un tempo appartenevano queste terre.

Il Ristorante sorge nel cuore delle colline di San Colombano, in una posizione privilegiata da cui si gode una vista unica e suggestiva del territorio circostante, a partire dai vigneti che fanno da corollario alla tenuta di 20.000 metri quadrati nella quale è a sua volta immerso il ristorante. In questa splendida scenografia naturale, il ristorante è in grado di rispondere alle più svariate esigenze di ristorazione, dalla cena per due a lume di candela alla cerimonia di nozze per più di 200 persone nella luminosa Sala Veranda, affacciata sulla splendida collina di San Colombano, protetta da ampie vetrate su tre lati, e di uno splendido dehors nel giardino del ristorante, dove viene servito l'Apertivo di Benvenuto per gli Sposi. ...

Il Ristorante mette a disposizione per le future coppie di sposi la degustazione gratuita del menu scelto, sia a pranzo che a cena, previa prenotazione.

Per ricevere un preventivo e per venire a trovarci, non esitate a contattarci:

RISTORANTE LA CAPLANIA:

Via Serafina, n.11 – 20078 – San Colombano al Lambro - (MI)

PER INFO E PRENOTAZIONI: 0371/897097 – caplania@caplania.it – www.caplania.it





I nostri primi piatti

I nostri risotti

Risotto con zucchine e pistilli di zafferano al naturale
Risotto con asparagi mantecato con Raspadura Iodigiana
Risotto con carciofi stufati, salsiccia e zafferano
Risotto con radicchio di Treviso e vellutata di taleggio
Risotto con ragù d'anatra e piccole verdure
Risotto con fiori di zucca
Risotto con vellutata di zucca e pepe rosa
Risotto con vellutata di zucca e polpa di granchio reale profumata al timo
Risotto con fantasia di ortaggi profumato al basilico
Risotto con funghi Porcini
Risotto con funghi e salsiccia
Risotto con scampi ed asparagi in crema di scampi
Risotto con gamberi e zucchine
Risotto al nero di seppia con ragù di seppie
Risotto allo champagne e rosmarino
Risotto alla mousse di peperone dolce e gamberi /O taleggio
Risotto con capesante e zucchine
Risotto ai frutti di mare

Le nostre paste ripiene

Crespelle con funghi Porcini
Crespelle con radicchio e ricotta stagionata
Crespelle con taleggio e brunoise di zucchine
Crespelle con prosciutto e formaggio
Crespelle con carciofi
Crespelle con ricotta e gorgonzola
Ravioli con radicchio e speck
Ravioli agli asparagi
Ravioli al branzino in guazzetto di cozze
Ravioli d'oca con burro versato, piccole verdure e Grana padano
Ravioli di zucca (anche con bocconcini di salsiccia)
Tortellone al formaggio e noci
Lasagnette con funghi Porcini
Lasagnette con ragù leggero
Lasagnette con asparagi e Raspadura Iodigiana
Lasagnette con carciofi e ricotta stagionata





Le nostre paste

Garganelli al ragù di verdure novelle
Gnocchetti di patate con ortaggi e pesto leggero
Gnocchetti di patate con funghi Porcini e Grana padano
Gnocchetti di patate al pannerone (tipico formaggio lodigiano) e asparagi
Gnocchetti di patate con mousse di peperone dolce e ragù di gamberi
Gnocchetti di patate con ragù d'anatra e piccole verdure
Gnocchetti di patate con mascarpone e rucola
Garganelli con gamberi e zucchine /O con pomodorini datterino e olive taggiasche
Pennette con gamberi e pomodorini datterino
Pennette con funghi Porcini e Grana padano
Tortiglioni rigati con sugo "alla Caplania"
Paccheri/Maccheroncini con tonno rosa e pomodorini datterino
Pennette con salmone e julienne di zucchine
Pennette ai porri fondenti e salmone
Pennette con gamberi e asparagi
Pennette con purea di asparagi e scampetti
Maccheroncini con salsiccia e zafferano
Maccheroncini con polpa di granchio e pomodorini secchi
Tagliolini pasta fresca con aragosta e pomodoro fresco (da concordare fuori prezzo)

**Per i primi piatti a base di pesce viene applicata una
maggiorazione di 3,00 € a persona**





Menu a buffet con isole del gusto

Isola del bere

Prosecco Valdobbiadene – Rosé Spumante dei colli Banini
The Freddo – Succhi di Frutta – Cocktail Analcolico - Acqua
Vini bianchi e rossi

L'isola del finger food

Salmone affumicato norvegese con verdure a julienne
Totani con rucola e ridotto di balsamico
Couscous con ragù di gamberi
Morbido di caprino e maggiorana
Spiedini di verdura in agrodolce
Spiedini alla caprese (mozzarella, pomodoro e basilico)
Insalata di calamari e fagioli neri
Pesce spada fumé con pomodorini datterino

L'isola del salumaio

Carpaccio di bresaola con Rospadura lodigiana e rucola
Salame delle nostre cascate
Speck cotto al naturale
Mortadella con pistacchi
Grissino agli aromi con prosciutto crudo di Parma arrotolato
Crostinio ai cereali con lardo di Colonnata e miele di Acacia

L'isola del fritto

Olive ascolane
Verdure miste in pastella
Bastoncini di polenta fritta al rosmarino
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Bocconcini di baccalà in pastella
Code di gamberi in pastella

Un primo piatto a scelta dalla lista dei nostri primi piatti

Buffet di formaggi, frutta e dolci

La Latteria

Rospadura lodigiana – Taleggio DOP – Grana padano
Pecorino dolce – Formaggella Valcavallina – Formaggio Rosa Camuna
accompagnati da marmellate senapate e miele di Acacia
(pomodori verdi – zucca e zenzero – cipolla rossa con balsamico)
con grissini gustosi e cesto di panini rustici





Finger food di dolci

Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco
Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou
Mousse di cioccolato bianco – Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

e ancora...

Tartellette di pasta frolla con crema pasticcera e frutta fresca
180 cm di pane e nutella
spiedini di frutta fresca

Torta Nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla cantina:

Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano
Spumante Brut con la Torta Nuziale

Open Bar(prezzo da concordare)



Menu Margherita



Aperitivo di Benvenuto

L'isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosé spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico -

L'isola del gusto:

Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure in pastella
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Bocconcini di focaccia gustosa
Trancetti di pizza mediterranea

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

Prosciutto Crudo di Parma
Salame delle nostre cascine
Coppa piacentina
Nido di sfoglia con misto verdure

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta tra la lista dei nostri primi piatti

Secondo piatto

Coppa di maiale al forno glassata al vino bianco dei colli banini
con patate dorate

Dolce

Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano - Spumante Brut con la torta - acqua

Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco - Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

Tartellette di frolla con crema pasticceria e frutta

Spiedini di frutta fresca

Menu Orchidea



Aperitivo di Benvenuto

L'isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosé spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico - The freddo

L'isola del gusto:

Spiedini di mozzarelline e pomodorini
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure in pastella
Bastoncini di polenta fritta
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Raspadura Iodigiana
Bocconcini di focaccia e pizza mediterranea
Fantasia di sfogliatine (vari gusti)

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

Prosciutto Crudo di Parma
Salame delle nostre cascine
Coppa piacentina
Frittata gustosa
Crostino ai cereali con lardo di Colonnata e miele di Acacia

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta tra la lista dei nostri primi piatti

Secondo piatto

Arista di maiale a forno e roastbeef all'Inglese con patate al rosmarino ed insalata

Dolce

Fragole e ananas con salsa ai frutti di bosco /O Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Fragole con gelato alla vaniglia /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano - Spumante Brut con la torta

Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco - Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

Tartellette di frolla con crema pasticcera e frutta

Spiedini di frutta fresca

Menu Rosa

Aperitivo di Benvenuto

L'Isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosé spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico - The freddo

L'isola del gusto:

Spiedini di mozzarelline e pomodorini
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure miste in pastella
Bastoncini di polenta fritta
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Raspadura Iodigiana
Bocconcini di focaccia e pizza mediterranea
Fantasia di sfogliatine (vari gusti)

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

Culatello di Zibello
Salame delle nostre cascine
Pancetta Gran Riserva
Involtino di bresaola con mousse di caprino
Torta di sfoglia da concordare (con vellutata di zucca /O con verdure e scaglie di pecorino /O con asparagi e Raspadura /O con funghi Porcini e patate /O con cipolle rosse di Tropea e pancetta)

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta dalla lista dei nostri primi piatti

Secondo piatto

Millefoglie di manzo con funghi Porcini trifolati /O con germogli di erbe e fiocchi di sale nero di Cipro e soufflé di patate

Dolce

Fragole e ananas con salsa ai frutti di bosco /O Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Fragole con gelato alla vaniglia /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano - Spumante Brut con la torta - acqua

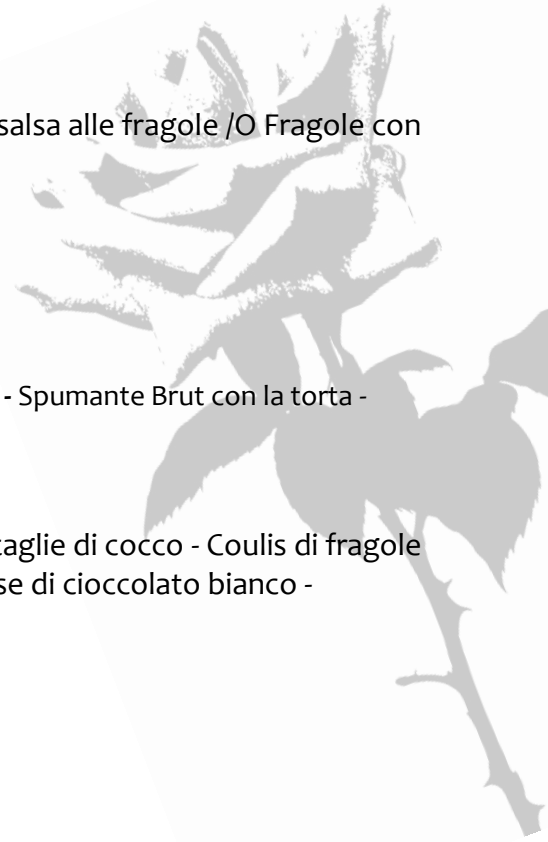
Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco - Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

Tartellette di frolla con crema pasticcera e frutta

Spiedini di frutta fresca



Menu Ortensia

Aperitivo di Benvenuto

L'isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosé spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico - The freddo

L'isola del gusto:

Spiedini di mozzarelline e pomodorini
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure in pastella
Bastoncini di polenta frita
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Raspadura Iodigiana
Bocconcini di focaccia e pizza mediterranea
Fantasia di sfogliatine (vari gusti)

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

La Culaccia
Speck cotto al naturale
Salame delle nostre cascine
Coppa piacentina
Crostino ai cereali con Lardo di Colonnata e miele di Acacia
Torta di sfoglia da concordare (con vellutata di zucca /O con verdure e scaglie di pecorino /O con asparagi e Raspadura /O con funghi Porcini e patate /O con cipolle rosse di Tropea e pancetta)

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta dalla lista dei nostri primi piatti

Secondi piatti

Filetto di spigola al forno con bouquet di asparagi
Sorbetto al limone /O fragola e lime /O frutti di bosco /O mela verde
Carré di vitello fasciato al bacon in emulsione di vino bianco con soufflé di patate

Dolce

Fragole e ananas con salsa ai frutti di bosco /O Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Fragole con gelato alla vaniglia /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano - Spumante Brut con la torta – acqua

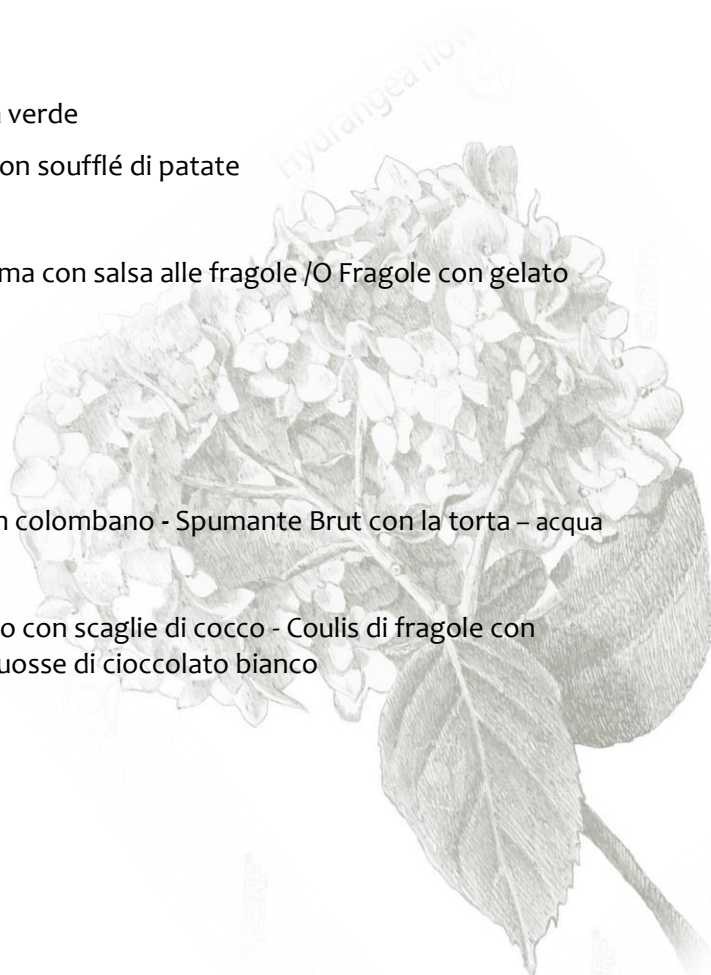
Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco
Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

Tartellette di frolla con crema pasticceria e frutta

Spiedini di frutta fresca



Menu Calla

Aperitivo di Benvenuto

L'isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosè spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico - The freddo

L'isola del gusto:

Spiedini di mozzarelline e pomodorini
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure miste in pastella
Bastoncini di polenta fritta
Code di gamberi in pastella
Bocconcini di baccalà in pastella
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Raspadura lodigiana
Bocconcini di focaccia e pizza mediterranea
Fantasia di sfogliatine (vari gusti)

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

Culatello di Zibello
Pancetta Gran Riserva
Salame di cinghiale
Frittatina con patate O/ Torta di sfoglia da concordare (con vellutata di zucca /O con verdure e scaglie di pecorino /O con asparagi e Raspadura /O con funghi Porcini e patate /O con cipolle rosse di Tropea e pancetta)
Insalata di seppie e polpo con orzo perlato e ridotto di aceto balsamico /O
Insalata di gamberetti sedano bianco e Porcini e Pesce spada affumicato con pomodorini datterino

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta dalla nostra lista dei primi piatti

Secondi piatti

Scaloppa di tonno rosa con pomodorini datterino e olive taggiasche
Sorbetto al limone /O fragola e lime /O frutti di bosco /O mela verde
Filetto di manzo di Fassona al ridotto di vino rosso e purea di carote

Dolce

Fragole e ananas con salsa ai frutti di bosco /O Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Fragole con gelato alla vaniglia /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San colombano - Spumante Brut con la torta-acqua

Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco
Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti

Tartellette di frolla con crema pasticceria e frutta

Spiedini di frutta fresca



Menu Peonia

Aperitivo di Benvenuto

Isola del bere:

Prosecco Valdobbiadene - Rosé spumante
Succhi di frutta - Cocktail analcolico - The freddo

Isole del gusto:

Spiedini di mozzarelline e pomodorini
Le stuzzichelle e le chicche fritte
Olive all'ascolana – Verdure miste in pastella
Bastoncini di polenta fritta
Code di gamberi in pastella
Bocconcini di baccalà in pastella
Bruschette di pane rustico con mousse di formaggio
Raspadura lodigiana
Bocconcini di focaccia e pizza mediterranea
Fantasia di sfogliatine (vari gusti)

Antipasti (possono essere serviti a buffet con l'Aperitivo)

Culatello di Zibello
Salame cotto lodigiano
Involtino di bresaola con mousse di robiola
Velina croccante con patè d'oca
Torta di sfoglia da concordare (con vellutata di zucca /O con verdure e scaglie di pecorino /O con asparagi e Raspadura /O con funghi Porcini e patate /O con cipolle rosse di Tropea e pancetta)
Salmone affumicato scozzese con crostini caldi e riccioli di burro aromatizzato alle erbe /O
Catalana di gamberi con vinaigrette all'aceto balsamico /O Cocktail di gamberi in salsa rosa

Primi piatti

Previsti due primi piatti a scelta dalla nostra lista dei primi piatti

Secondi piatti

Trancio di pesce spada con sughetto al pomodoro e origano /O
Salmone al forno alle erbe aromatiche con disordine di verdure
Sorbetto al limone /O fragola e lime /O ai frutti di bosco /O alla mela verde
Tagliata di filetto /O Tagliata di petto d'anatra in salsa al pepe con pure di carote /O altro

DOLCE

Fragole e ananas con salsa ai frutti di bosco /O Gelato alla crema con salsa alle fragole /O Fragole con gelato alla vaniglia /O Gelato alla crema con salsa al cioccolato /O Cannolo alla lodigiana con salsa al cioccolato

Torta nuziale (secondo vostro desiderio)

Caffè

Dalla Cantina: Vini DOC bianchi e rossi, fermi e frizzanti, di San Colombano - Spumante Brut con la torta -acqua

Buffet di dolci e frutta a richiesta €20,00 a persona

Finger food di dolci: Tiramisù dello chef - Mousse di cioccolato con scaglie di cocco - Coulis di fragole con yogurt vanigliato e pistacchi - Panna cotta con salsa mou - Mousse di cioccolato bianco
Crema chantilly con granella di mandorle

Assortimento di sorbetti - Tartellette di frolla con crema pasticceria e frutta - Spiedini di frutta fresca

