

e Lunedì 26 (su prenotazione)

Antipasti

Insalata di cappone con julienne di carciofi stufati ridotto di aceto balsamico al miele Millefiori e chicchi di melograno

Catalana di totani, polpo e gambero rosa con cruditè di verdure e vinaigrette al mango

Primi Piatti

Il riso Carnaroli con funghi Porcini profumati al timo e crumble di nocciole tostate

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo ai frutti di mare con pomodorini rossi confit e olive taggiasche

Secondo piatto

Calamaro ripieno cotto a bassa temperatura su crema di patate novelle, crostini di pane agli aromi e falda di peperone arrostito

Possibilità di un secondo piatto di carne, in sostituzione al calamaro, da comunicare al momento della prenotazione

Dolce

Cestino di sfoglia caramellato con crema alle fave di Tonka, fragole fresche e riduzione di lamponi

Dalla Cantina: il menu è accompagnato dai vini DOC di San Colombano, bianchi e rossi

€ 65.00 a persona

Acqua, vino e caffè inclusi

Possibili variazioni al menu per intolleranze, da comunicare alla prenotazione

Per confermare la prenotazione, è richiesto un acconto di €25.00 per persona (solo adulti)

Per i più piccoli, fino ai 10 anni.... Menu Baby, € 30.00: Culatello e salame

Pasta corta al ragù di carne Cotoletta con patate - Gelato alla crema

RISTORANTE LA CAPLANIA
Via Serafina, n.11 San Colombano al Lambro
20078 - MI
0371/897097 +393338415281(WhatsApp) info@caplania.it