

dal 1989

Rassegna gastronomica del Lodigiano

dal 4 Ottobre all' 8 Dicembre 2025

Con il Patrocinio di



**Regione
Lombardia**



PROVINCIA
DI LODI

CittÀ



DI LODI



COMUNE DI
SAN COLOMBANO
AL LAMBRO



FONDAZIONE
**BANCA POPOLARE
DI LODI**



Strada del Vino
San Colombano
e dei Sapori Lodigiani



il Cittadino





Strada del Vino
San Colombano
e dei Saperi Lodigiani

Riscoprire e rivalutare con proposte rivisitate le nostre eccellenze gastronomiche, vuoi per legittimo orgoglio e giusto campanilismo, e in contrapposizione all'omologazione che la globalizzazione sta imponendo, sono gli obiettivi principali della Strada del Vino San Colombano e dei Saperi Lodigiani.

Non sempre apprezziamo in modo adeguato la competenza anche documentata da parte di chi ci ha preceduto sul concetto del buon cibo del territorio, con l'importanza nella scelta e il valore della qualità.

Grazie alla lungimirante idea di iniziare la Rassegna nel 1989 mai interrotta con il criterio di non competitività, e ai raggiunti importanti risultati in continua crescita, **la Strada del Vino San Colombano e dei Saperi Lodigiani** con l'autorizzazione della Provincia di Lodi Socio Fondatore della stessa e Titolare del Marchio della Rassegna, in collaborazione con i Produttori e i Ristoratori, organizza la **XXXVII edizione della Rassegna Gastronomica del Lodigiano che si terrà da sabato 4 Ottobre a Lunedì 8 Dicembre 2025.**

I menù proposti dai Ristoratori danno risalto ai sapori locali, offrono una cucina ricca di fantasia che si confronta con i nuovi ritmi della vita, ed è accompagnata da una buona selezione di vini. Gusto, cibo da leccarsi i baffi che mette il buon umore, e la convivialità, sono gli ingredienti che contribuiscono a rendere attrattiva la Rassegna.

Agli affezionati frequentatori, ai nuovi visitatori, il grazie unito all'augurio di trascorrere serate o pranzi gradevoli e indimenticabili.

Il Presidente
Giuseppe Maggi

Caro lettore,

“Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”. Ancora oggi questo aforisma sussurra una certezza: a tavola si svela l’anima di un popolo. Profumi, sapori e colori compongono il lessico intimo di un territorio, ne raccontano la geografia, la memoria contadina, la tenacia di chi lo abita. Viaggiare, dunque, non è più mera collezione di cartoline; è lasciarsi sedurre dal tintinnio dei bicchieri, dal riso che cuoce lento, dal pane caldo che profuma di grano e di storie.

Fra i percorsi più seducenti della nostra Lombardia brilla la Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani: centoventi chilometri di elegante serpentina che, dalle porte di Milano, attraversano la pianura fino alle colline baciata dal Lambro, cerniera di vigne, castelli e abbazie. L’itinerario sfiora la millenaria Abbazia di Chiaravalle (1135), lambisce Sant’Angelo Lodigiano, raggiunge il borgo fortificato di San Colombano al Lambro - scrigno dell’unica DOC della provincia di Milano, figlia di una viticoltura secolare e appassionata - e si compie a Lodi, città che, dai tempi dei Visconti, intreccia la propria storia con quella del capoluogo.

Che cosa ti attende? Un viaggio dei sensi. Il risotto, sovrano dorato della Pianura Padana, apre il sipario; ecco poi la raspadùra, volute impalpabili di grana lodigiano “raschiate” a mano, diafane come veli di seta, ideali con salumi rustici, noci novelle o una polenta fumante. Per stuzzicare il palato, arriva il Pes en carpiòn: minuti pesci d’acqua dolce fritti e poi avvolti da una marinatura d’aceto ed erbe, sapori rari da gustare in tanti contesti urbani e internazionali.

Il finale resta un segreto che lascio al viaggiatore: scoprillo tu stesso quando sarai fra queste strade sonnolente e vibranti, dove la gastronomia diventa paesaggio e il paesaggio diventa racconto. Apri l’opuscolo come una mappa stellare, segui le costellazioni del gusto e, passo dopo passo, calice dopo calice, concediti il lusso di riconoscerti in ciò che assaggi. Perché, in fondo, siamo tutti l’eco di un buon boccone e un desiderato sorso ben ricordato.

Barbara Mazzali

Assessore al Turismo, Moda, Marketing Territoriale
e Grandi Eventi di Regione Lombardia

Ci sono appuntamenti che non segnano solo il calendario, ma che entrano nel cuore di un territorio. La Rassegna Gastronomica del Lodigiano è uno di questi: da quasi quattro decenni accompagna l’autunno con il profumo della tradizione, la passione dell’accoglienza e il valore di un’identità agricola che si fa racconto, piatto dopo piatto.

È grazie a iniziative come questa che la Lombardia mostra il volto più autentico delle sue comunità: quello fatto di sapori antichi, di mani esperte, di prodotti che nascono dalla terra con fatica e orgoglio. La rassegna è un viaggio tra sapienza contadina e creatività in cucina, dove ogni menù diventa una pagina viva della storia lodigiana.

Regione Lombardia sostiene e crede profondamente in queste manifestazioni, capaci non solo di promuovere il territorio ma di educare al gusto, alla qualità e alla bellezza che si nasconde nelle cose fatte bene.

Un sincero ringraziamento va a chi rende possibile tutto questo: ai promotori, ai ristoratori, ai produttori, a tutti coloro che, con professionalità e passione, tengono viva una delle tradizioni più preziose del Lodigiano.

Con l’augurio che anche questa edizione sappia attrarre sempre più visitatori curiosi, amanti del buono e del vero.

Alessandro Beduschi

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

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

La cultura e la tradizione enogastronomiche costituiscono senza dubbio espressioni tra le più tipiche, attraenti e apprezzate di un territorio. Attraverso di esse è possibile conoscere in modo concreto, sensibile molti aspetti che contraddistinguono una comunità, la sua storia e il modo con cui si è generato ed evoluto il suo rapporto con la natura, le risorse e l'ambiente circostanti.

La Rassegna Gastronomica del Lodigiano, che quest'anno festeggia la XXXVII edizione, offre molte opportunità per promuovere, scoprire e riscoprire luoghi e tradizioni con un'immediatezza che soltanto il piacere di sapori, gusti e profumi tipici può assicurare.

La Rassegna offre al pubblico ormai da anni, con successo sempre crescente, un calendario ricco di opportunità per vivere e condividere le eccellenze del Lodigiano, incoraggiando la presenza di un turismo di qualità, a basso impatto ambientale: famiglie, gruppi e appassionati di enogastronomia interessati a conoscere, oltre ai sapori, gli itinerari, le località note e le zone meno frequentate del nostro territorio.

La popolarità della Rassegna, naturalmente, è soprattutto dovuta alla puntuale organizzazione e promozione messe in atto dalla Strada del Vino San Colombano e dei Sapori del Lodigiano e dal pregio delle proposte di degustazione che, anno dopo anno, i ristoratori e i produttori locali aderenti mettono a disposizione degli ospiti e dei visitatori.

La valorizzazione del territorio, della sua economia e delle sue bellezze non potrebbe trovare un contesto migliore, più accessibile e vivace per esprimersi di quello della Rassegna: un momento in cui la nostra Comunità mostra e offre, attraverso lo spirito più elementare e universale della convivialità, un assaggio, è il caso di dire, della cultura, dell'accoglienza e della civiltà che le sono proprie.

Guido Duccio Castellotti
Presidente
Fondazione Banca Popolare di Lodi



Trattoria del Cacciatore



Trattoria tipica

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

Tel. 0371 761990 • 339 6780789

www.trattoriadelcacciatorepezzolo.it

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

ME NU CLASSICO *Rassegna*

- Antipasti** Polpetta di cassoeula con verza e polenta.
Primo piatto Maltagliati di pasta fresca paglia/fieno con ragù bianco di manzetta.
Secondo piatto Arrosto di vitello con fondo di verdure e purè di patate.
Dolce Semifreddo al gelso e cioccolato bianco.

■ **Coperto, Acqua e Caffè inclusi.**
Vini esclusi - € 50.00

ME NU ZUCCA & CASTAGNE *Rassegna*

- Antipasto** Formaggi del territorio: raspadùra, pannerone, zola piccante, italico con marmellata di zucca e castagne.
Primo piatto Risotto alla zucca, funghi e castagne.
Secondo piatto Faraona al mascarpone e zucca con patate al forno.
Dolce Frolla alle castagne con zucca e amaretti al marsala.

■ **Coperto, Acqua e Caffè inclusi.**
Vini esclusi - € 50.00

Produttori locali

Caseifici "Carena" e "Croce"; uova "Cascina Luigia"
 Salumificio "Bertoletti"; Cantina "Nettare dei Santi"



Antica Osteria Lungoladda

Osteria tipica Lombarda

Fraz. Casellario, 2 • Corte Palasio (LO)

Tel. 335 1259572 • www.osterialungoladda.it

Whatsapp 3351259572 • prenota@osterialungoladda.it

Chiuso il Lunedì e Martedì

Menu Classico Rassegna: tutti i giorni

Menu Zucca e Castagne: tutti i giorni escluso Domenica a pranzo

Antica Osteria Lungoladda

anticaosterialungoladda

ME NU CLASSICO Rassegna

• Il menu andrà scelto al momento della prenotazione e richiede l'adesione di tutto il tavolo
• Possibilità di menù per intolleranti e vegetariani

Antipasti Polpettine di Nonna Margherita; fiori di zucca croccanti; cesto di gnocco fritto in accompagnamento al tagliere di affettati misti; salame casalingo nostrano; la vera stringa cremasca; mortadella classica; lardo lodigiano; pancetta tesa stufata a vapore; pipetto rosso di patate all'antica; verdure in agrodolce.

Primo piatto Risotto Carnaroli mantecato alle ortiche di campo, salsiccia fresca e raspadùra tipica "Bella Lodi".

Secondo piatto Campanello di Manzo stufato 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 Semifreddo meringato dell'Osteria con amaretti e salsa al cioccolato fondente

■ Coperto incluso - Bevande escluse € 43.00; Menù bimbo 23,00

ME NU ZUCCA & CASTAGNE Rassegna

• Il menu andrà scelto al momento della prenotazione e richiede l'adesione di tutto il tavolo
• Possibilità di menù per intolleranti e vegetariani

Antipasti Polpettine dorate di nonna Margherita; Fiori di zucca croccanti; Flan di zucca e patate del nostro orto con fonduta di formaggi locali e cialda di Grana Padano.

Primo piatto Risotto Carnaroli mantecato al mascarpone, crema di zucca del nostro orto, pasta fresca di salame nostrano e raspadùra tipica "Bella Lodi".

Secondo piatto Capocollo ripieno alle prugne secche e castagne con piccola farcitura alle carni miste sfumate al Verde di San Colombano.

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

Dolce Parfait ai marroni con coulis al cioccolato fondente.

■ Coperto incluso - Bevande escluse € 42.00; Menù bimbo 23,00

Produttori locali

Caseificio "Pozzali"; Riso "Montanari"; Gran Padano "Zucchelli";

Cantina "Nettare dei Santi"; Salumificio "Futura"



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

ME NU CLASSICO Rassegna

Antipasti Mondegghili di carne con fonduta leggera; cipolla rossa caramellata e chips di topinambur; Baccalà in due versioni croccante con crema di patate, pomodori e olive. Selezione di salumi del territorio con focaccia cotta in forno a legna all'olio e giardiniera artigianale.

Primo piatto Risotto all'orologio di formaggi con marmellate e riduzione al vino di San Colombano.

Secondo piatto Nodino lodigiano al burro e salvia con rosti di patate alle erbe.
Dolce Tiramisù 24K con cialda di sbrisolona al mascarpone.

■ **Coperto, 1/2 acqua e caffè e frivolezze inclusi. Vini esclusi - € 40.00**

ME NU ZUCCA & CASTAGNE Rassegna

Antipasti Puccin di luganega con crema di zucca, castagne, funghi del sottobosco, raspadura e crema alla zucca.

Primo piatto Ravioli in farcia di carne con concassé di zucca, coriandoli di Lonzone lodigiano al burro chiarificato e caglio artigianale.

Secondo piatto Galantina di gallina tipica lodigiana al mascarpone con ristretto alle castagne e puré di patate alle erbe di campo.

Dolce Zuccotto lodigiano rivisitato con agrigelato alla zucca e ganache al cioccolato e castagne.

■ **Coperto, 1/2 acqua e caffè e frivolezze inclusi. Vini esclusi - € 40.00**

Produttori locali

Salumificio "Bertoletti"; az. vitivinicola "Riccardi" e "Banino"; riso "Fontanella"; raspadura "Bella Lodi"



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](https://www.instagram.com/trattoria_torretta1997)

CLASSICO MENU Rassegna

Antipasto Raspadùra; Coppa; Cacciatorino nostrano;
Lardo Lodigiano con Torta di pane fritto; Cipolle rossa
in agrodolce; Nervetti alla Iodigiana.

Primi piatti Risotto Zucca e Funghi Chiodini;
Risotto Radicchio e Fonduta Taleggio.

Secondo piatto Brasato al Roverone con Polenta.
Dolce Strachin Gelad.

■ Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 35

Produttori locali

Formaggi "Parmigiani"; Salumificio "Bertoletti";
Cantine "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



Ristorante Gaffurio

ME NU CLASSICO Rassegna

Antipasto Raspadùra. Affettati Lodigiani;
Giardiniera del Gaffurio;
Sformatino di Zucca; Fonduta Grana Lodigiano.
Nervetti Panna, Salvia, Borlotti.
Pulpete Ligade.

Primi piatti Risotto Pannerone, Mele, Passito di Verdea;
Tagliolini Cipolla Dolce, Salsiccia Lodigiana.

Secondo piatto Guancetta di Maiale brasata al Roverone.
Dolce Strachin Gelad, Torta de Lod.

■ **Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 40**

Produttori locali

Formaggi "Parmigiani"; Salumificio "Bertoletti";
Cantine "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](https://www.instagram.com/ristoranteisolacaprera)

ME NU CLASSICO Rassegna

Antipasto Polpettina di cotechino con maionese di borlotti e rape in agrodolce; Polenta croccante cassoeula sfilacciata e veli di tipico lodigiano.

Primo piatto Riso Carnaroli riserva, mantecato al mascarpone con ragù bianco di coniglio e il suo fondo.

Secondo piatto Brasato di costine di manzo con mele e prugne e spuma di patate.

Dolce Torta di Lodi con mandorle e crema al mascarpone montata.

■ **Coperto incluso. Acqua, vino e caffè esclusi - € 45.00**

ME NU ZUCCA & CASTAGNE Rassegna

Antipasto Zucca fondente; crumble di castagne; rosmarino e spuma di tipico lodigiano accompagnato da chips di zucca croccante.

Primo piatto Risotto al Pannerone e salsa di castagne.

Secondo piatto Arrotolato di faraona alle castagne, purè di zucca e riduzione di Roverone.

Dolce Tenerina di zucca; croccante di castagne al caramello e gelato al mascarpone.

■ **Coperto incluso. Acqua, vino e caffè esclusi - € 45.00**

Produttori locali

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



CLASSICO **ME** **NU** *Rassegna*

Antipasti Salumi dell'Osteria con giardiniera della casa; Cocotte di polenta morbida con funghi; Cotechino nostrano con lenticchie; Insalata di nervetti con cipolle; Crostino di pane con lardo lodigiano e gocce di miele.

Primo piatto Risotto allo zafferano con guancia di vitello brasata.

Dolce Pere al ristretto di vino rosso con crema di zabaione.

■ **Coperto, acqua e caffè inclusi. Vino escluso - € 35.00**

Produttori locali

Azienda Agricola "San Francesco" e "Costaverde"



Trattoria Antica Barca

Trattoria tipica "storica attività"

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

Tel. 0371 70138 • 329 2170750

www.trattoria-antica-barca.eatbu.com

trattoriaanticabarca@gmail.com

Menu Classico Rassegna:

Tutti i giorni su prenotazione. Chiuso il Giovedì

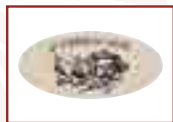


Trattoria Antica Barca



trattoriaanticabarca





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

ME NU CLASSICO Rassegna

Antipasti Salame, Coppa, Pancetta "Lodigiani"; Frittata alle cipolle; Verdure in agrodolce; tutti accompagnati da pane cotto in forno a legna.

Primo piatto Riso Carnaroli originale ai pistilli di zafferano con salsiccia, Tipico Lodigiano, Burro di Zangola e raspadura.

Secondo piatto Arrosto di Maialino a bassa temperatura con crosta croccante. La sua salsa e gocce di riduzione di Amaro Borgoadda.

Contorno Polenta bramata di mais Ganassina di Bionature presidio Slow Food.

Dolce La "nostra torta di Lodi" con crema al mascarpone e la crostata alle pere e bino rosso di San Colombano.

■ **Coperto, acqua, caffè. Vini esclusi - € 35.00**

ME NU ZUCCA&CASTAGNE Rassegna

Antipasto Uovo a 63° su crema di Tipico Lodigiano, zucca cubettata e castagne al latte.

Primo piatto Tagliatelle ai mirtili con salsiccia, Castagne, Mascarpone su purea di zucca.

Secondo piatto Faraona disossata ripiena di zucca e castagne con mascarpone e patate.

Dolci Crostata con crema di marroni, ricotta e zucca.

■ **Coperto, acqua, caffè. Vini esclusi - € 35.00**

Produttori locali

Salumificio "Bertoletti"; "Avicola Pennè"; Riso "F.lli Guglielmini"; "Zafferano Banino"; Burro di Zangola, Tipico Lodigiano, raspadura Caseificio "Dedè"; Polenta "Econature"; Amaro "Borgoadda"



La Gallina Felice

Ristorante

Via Roma, 3, 26852 • Casaletto Lodigiano (LO)
Tel. 334 370 3008 • www.lagallinafelice.eu

Menu Classico Rassegna:

Da giovedì a domenica pranzo e cena



Ristorante La Gallina Felice



lagallinafelice.eu

CLASSICO MENU *Rassegna*

**Antipasto
 Primo piatto**

Flan di zucca su vellutata di Padano e crumble di amaretti.
 Risotto Carnaroli con crema di zucca gorgonzola dolce
 "Croce" e aceto balsamico.

Secondo piatto

Spinacino di vitello ripieno di castagne su crema
 di barbabietola e verdure di stagione croccanti.

Dolci

Torta sabbiosa con crema mascarpone al brandy.

■ Coperto, caffè. Bevande escluse - € 40.00

Produttori locali

Cantina "Nettare dei Santi"





Palazzina

Trattoria

Str. Prov. Crema-Codogno 591 Snc • Ripalta Arpina (CR)

Tel. 353 483 3690

Menu Classico Rassegna:

Lunedì chiuso



Trattoria Palazzina



trattoriapalazzina

ME
NU

CLASSICO Rassegna

- Antipasti** Culatta riserva Bodria; spalletta cotta "Boccaserio";
salame di Mastro Ermanno; giardiniera della casa;
focaccina tiepida con pancetta delle Mura; bruschetta
con ragù di lumache.
- Primi piatti** Tagliatelle al ragù di cervo;
Risotto con funghi chiodini e salsiccia Iodigiana.
- Secondo piatto** Noce di vitello arrosto con patate al forno.
- Dolce** Dolce della casa.

■ Coperto, acqua, caffè inclusi. Vini esclusi - € 40.00

Produttori locali

Salumi (ad eccezione della Culatta) "Allevamento Tino"





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_Il Garden



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

CLASSICO MENU Rassegna

Antipasto Mondeghili di manzo e vitello; chips di salvia; maionese alla senape di Digione.

Primo piatto Arancini di Riso Carnaroli "Fedeli" allo zafferano, fonduta di raspadura "Carena", carciofi spadellati.

Secondo piatto Ossobuco di vitello CBT, polenta morbida di Storo.
Dolce La nostra Sbrisolona con zabaione.

■ **Coperto incluso. Acqua, caffè e vini esclusi - € 40.00**

ZUCCA&CASTAGNE MENU Rassegna

Antipasti Crema di zucca; polpette di pane e speck; olio al tartufo e tartufo nero.

Primo piatto Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini, crumble di castagne, gel di prezzemolo.

Secondo piatto Bollito misto, verza stufata, salsa verde, crema al sedano rapa.

Dolce Torta morbida alle castagne e gianduia, zabaione.

■ **Coperto incluso. Acqua, caffè e vini esclusi - € 45.00**

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:**

A pranzo su prenotazione e ogni sera a cena.

Chiusi Sabato a pranzo



Ristorante Sesmones



Cascinasesmones

CLASSICO MENU Rassegna

Antipasti Il mondegghilo scomposto; paninetto con nervetti e fagioli con l'occhio; la frittata rognosa.

Primo piatto Risotto allo zafferano con zola dolce, pere e noci.

Secondo piatto Brasato al vino rosso di San Colombano.

Contorno Veli di barbabietola in agrodolce.

Dolce Gnam Gnam.

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 44.00

ZUCCA&CASTAGNE MENU Rassegna

Antipasto Pesin fritti, zucca Delica arrosto, maionese alle castagne e pepe nero affumicato.

Primo piatto Risotto con crema di zucca Violino, stracchino all'antica e mela in mostarda.

Secondo piatto Merluzzo fritto, Hummus di zucca Mantovana e olio al prezzemolo.

Dolce Tortionata con crema inglese alla zucca.

Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 39.00

Produttori locali

Salumificio "Bertoletti"; Caseifici "Agricola l'Oca", "Croce", "Raimondi" e "Vaghi", Riso "Montanari"; Cantine "Panigada", "Nettare dei Santi" e "Feliciana"; zucche "Cielo e Terra"



CLASSICO **ME NU** *Rassegna*

Antipasti La Culaccia stagionata; salame cotto lodigiano; Strudel salato di pasta sfoglia con funghi porcini e patate; petali di raspadura lodigiana.

Primo piatto Il riso Carnaroli con ragù di salsiccia Groppino e brunoise di piccole verdure.

Secondo piatto Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con crema di zucca Delica agli aromi.

Dolci La torta di Lodi di nostra produzione con crema artigianale al mascarpone.

■ **Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 40.00**

Produttori locali

Salumificio "Bertoletti"; Caseificio "Zucchelli"



La Caplania

Ristorante

Via Serafina, 11 • San Colombano al Lambro (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)





L'Osteria del Capanno
RISTORANTINO

L'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](https://www.instagram.com/osteriadelcapanno)

CLASSICO ME NU *Rassegna*

Antipasti Cotechino con lenticchie in umido; Affettati misti; Giardiniera; Lingua di manzo con salsa verde; raspadùra "Bella Lodi".

Primi piatti Risotto Carnaroli al Grana Padano 20 mesi, crema di spinacino; Trippa alla lodigiana.

Secondo piatto Ganassino di maiale glassato al Barbera, sformatino di polenta.

Dolce Torta di Lodi e crema al mascarpone.

■ **Coperto, acqua e caffè inclusi. Vini esclusi - € 40.00**

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



Ristorante Il Bocchi



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

ME NU CLASSICO *Rassegna*

Antipasto Rebecchini; spiedo di usei scapà; crostone al taleggio e composta di pere; raspadùra con citronette alla senape; Sciat; Cotechino con zabaione salato.

Primi piatti Risotto con pasta di salame, casera e carota nera; Tortelli alla zucca con crema allo zafferano.

Secondo piatto Rustin negàa.

Contorno Patate al forno.

Dolce Crema lodigiana.

■ **Coperto, acqua, caffè e vini inclusi* - € 45,00**

ME NU ZUCCA & CASTAGNE *Rassegna*

Antipasto Ricotta in padella con castagne miele e timo; crema di zucca e liquirizia con salva fritto; crostone con hummus di castagne ed erbe; crumble di zucca con gorgonzola e lardo; salame nostrano.

Primi piatti Risotto alla zucca, amaretti e caffè; Gnocchi di castagne ai porcini e cotechino.

Secondo piatto Cassoeula con polenta di Storo.

Dolce Pan de mej.

■ **Coperto, acqua, caffè e vini inclusi* - € 40,00**

** Vini inclusi Roverone o Verdea (Nettare dei Santi)*

Produttori locali

Cantina "Nettare dei Santi"



L'Anadot

Ristorante

Via del Capanno, 37 • 26900 Lodi

Tel. 0371 944807

Menu Classico Rassegna:

Tutte le sere e la domenica a pranzo.

Lunedì chiuso

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

ME NU *CLASSICO Rassegna*

- Antipasto** Raspadura; pesciolini di fiume.
- Primo piatto** Risotto taleggio dop e chiodini.
- Secondo piatto** Ganassino di maiale brasato con polenta di storo.
- Dolce** Mascarpone, miele e castagne.

■ **Coperto, acqua, caffè inclusi. Vini esclusi - € 40,00**

Produttori locali

Salumificio "Bertoletti"





Alla Cantina

Ristorante

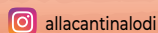
Corso Mazzini, 71 • 26900 Lodi

Tel. 350 032 5566

Menu Classico Rassegna:

Tutte le sere e la domenica a pranzo.

Lunedì chiuso



ME NU CLASSICO Rassegna

Antipasto Tagliere di salumi e formaggi locali;
Flan di zucca su emulsione di pannerone e petali di raspadura;
Tartelletta al grano saraceno con fonduta di taleggio e porcini.

Primi piatto Carnaroli al mascarpone e gorgonzola allo zafferano;
Ravioli zucca e amaretti con burro e "Bella Lodi".

Secondo piatto Guancialino di manzo al barbera con polenta di mais rosso.

Dolce Brisolona con gelato alla crema.

■ Coperto, acqua, caffè inclusi. Vini esclusi - € 42,00

Produttori locali

Caseificio "Carena"; Azienda agricola "Manzoni"; Salumi "Bertoletti";
Gorgonzola "Zucchelli"



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.

enoteca
PI DUE



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 • Corneigliano Laudense (LO)
Tel. 0371 1920134 • www.cascinasesmones.it



Ceramica Artistica Lodigiana "Vecchia Lodi"

Via S. Fereolo 9
Tel. 0371347774
info@calvecchialodi.it



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 (20 settembre al 31 dicembre 2025) 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





festival della
FOTOGRAFIA ETICA

www.festivaldellafotografiaetica.it

LODI

27 settembre al 26 ottobre 2025

SEGNI in VIAGGIO
SULLE TRACCE DI DON LUGIANO



I GRANDI MAESTRI
DELLA GRAFICA D'ARTE
ITALIANA IN CITTÀ
Lodi 1996 - 2025

a cura di GIANMARIA BELLOCCHIO

dal 23 novembre 2025 al 6 gennaio 2026

Bipelle Arte, via Polenghi Lombardo, Spazio Tiziano Zalli - LODI



ASSOCIAZIONE
MONSIGNOR
QUARTERS
LODI *dal 1993*



FONDAZIONE
BANCA POPOLARE
DI LODI



SEGUICI SU



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

www.rassegnagastronomica.it

Segreteria organizzativa: **Samuela Beghi**

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



hotel&ristorante
eventi&meeting

www.cascinasesmones.it

info e richieste: eventi@cascinasesmones.it

I Giochi Olimpici invernali di Milano Cortina 2026 si svolgeranno dal 6 al 22 febbraio e i **Giochi Paralimpici invernali** di Milano Cortina 2026 dal 6 al 15 marzo 2026.

Vi aspettiamo nel Lodigiano, a 20 minuti da Milano, facilmente raggiungibile sia in auto che in treno, anche per vivere le “emozioni enogastronomiche” gustando i menu di questa edizione, sintesi delle ricette tradizionali del territorio e della cucina basso-lombarda.

Prodotti rigorosamente locali e di stagione, con ricette legate al territorio e alle sue tradizioni.

La prenotazione, obbligatoria, può essere effettuata telefonando direttamente al ristorante prescelto, oppure via mail.

*A presto,
nel Lodigiano, il paese dei colori e dei sapori.*

www.stradalodi.it
www.rassegnagastronomica.it