



La Locanda dei Gemelli non è solo un ristorante ma una realtà eclettica, multiforme, un'esperienza da vivere lasciandosi trasportare in un itinerario gastronomico dai profumi e sapori autentici di una cucina preparata con cura e maestria dall'apprezzato Chef Andrea Zuccolo.

La location è parte integrante dell'esperienza proposta da La Locanda dei Gemelli: la Villa caratterizzata da un'ambiente raffinato, confortevole ed esclusivo dispone di spazi curati in un'armoniosa combinazione di essenzialità ed eleganza.

Potrete accomodarvi in Veranda, luminosa e confortevole, grazie alla naturalezza dei suoi arredi sobri e leggeri, nella Sala Bella ad Ovest dove gli archi nella solida muratura fanno da cornice all'esperienza culinaria da noi proposta, o ancora nell'ampia Veranda estiva ed invernale, affacciata sul piacevole e curato giardino.

L'accoglienza riservata agli ospiti de La Locanda dei Gemelli è caratteristica fondamentale del nostro modus operandi: cortesia e simpatia uniti a savoir-faire vi ospiteranno per un pasto indimenticabile.



## Bed and Breakfast Dei Gemelli.

cell. 377 3239097

bb.deigemelli@icloud.com

www.lalocandadeiqemelli.it



### FESTEGGIA DA NOI

le vostre ricorrenze più speciali, l'ambiente elegante e gli ampi spazi delle nostre sale sono ideali per celebrare :

BATTESIMI

CRESIME

COMUNIONI

MATRIMONI

COMPLEANNI

CENE AZIENDALI

MEETING DI LAVORO

e molto altro...



## LA LOCANDA DEI GEMELLI IL RISTORANTE

*San Valentino 2020*



**LA LOCANDA DEI GEMELLI**

via Merano, 7 - 20010 Pregnana milanese

02-9027290 / 3931219481

locanda\_dei\_gemelli@tiscali.it

www.locandadeiqemelli.it

lunedì: 12.00 - 15.00

martedì: chiuso

mercoledì - domenica: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 23.30





## CUCINA

UN'ARTE CULINARIA CHE  
VALORIZZA I PRODOTTI DEL  
NOSTRO TERRITORIO

La nostra filosofia è essenziale: servire un'offerta culinaria semplice fatta di piatti a base di carne e di pesce eseguiti con materie prime ed ingredienti selezionati e di prima e alta qualità.

Andrea Zuccolo, Chef e Patron de La Locanda dei Gemelli, propone una cucina raffinata, capace di accontentare il gusto dei palati più sopraffini. Il nostro menu rispecchia l'eccellenza, la cultura culinaria nonché il patrimonio gastronomico unico italiano: specialità di pesce crudo, risotti mantecati, tartufo bianco d'Alba, costate alla fiorentina e carni alla brace, nel rispetto delle stagioni e della reperibilità delle materie prime. È inoltre possibile sorseggiare una selezione molto ampia dei più famosi e pregiati vini italiani ed internazionali.

# LA LOCANDA DEI GEMELLI

“IL BUON CIBO È IL FONDAMENTO DELLA  
VERA FELICITÀ”  
AUGUSTE ESCOFFIER



### ANTIPASTO DI MARE

*Carpaccio di salmone marinato ripieno di crescenza e mela disidratata. Cocktail di gamberi in salsa rosa. Capesanta scottata al forno in crosta di pistacchi.*

€25

### ANTIPASTO DI TERRA

*Tagliatina di prosciutto crudo Valdôsola con valeriana, riduzione di miele di acacia e petali di pecorino. insalata di carciofi violetti con scaglie di grana e mandorle tostate. Crostatina rustica reggiana con fonduta fila e fondi.*

€25

### PRIMI

*Tagliatelle rosate con gambero rosso e scarponi svenati con pomodorino pacchino giallo*

€18

*Risotto mantecato con barbabietola rossa, funghi porcini e burratina di bufala.*

€15

### SECONDI

*Turbante di San Pietro alla thermidor di carciofi in crosta di parmigiano.*

€20

*Falanhina di petto d'anatra con verdure mignon glassate e riduzione di aceto balsamico di Modena.*

€20

### DESSERT

*Tortino degli innamorati al lampone e cioccolato.*

€10

Coperto €2,50 Acqua 75cl €3 caffè €2  
Amaro €3

VINI ALLA CARTA