



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.locandadeigemelli.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

## MENÙ DI PASQUA 2026



*Tutto lo staff della Locanda Dei  
Gemelli, vi augura una felice e  
serena Pasqua*

**LA LOCANDA DEI GEMELLI**

via Merano, 7 - 20010 Pregnana milanese

02-9027290 / 3931219481

locanda\_dei\_gemelli@tiscali.it

www.locandadeigemelli.it

lunedì: 12.00 - 15.00

martedì: chiuso

mercoledì - domenica: 12.00 - 15.00 / 19.30 - 23.30





## Vini Inclusi

Oltrepò Pavese A.Z. Agr. Luciano Brega

-Pinot nero vinificato in bianco

-Pinot grigio

-Pinot rosé

-Bonarda

-Pinot nero Quajotta

- Prosecco di Valdobbiadene

## Entrée

Patè de foie gras tartufato accompagnato con crostino di pane bianco

## Antipasti

Culatello di Zibello con salamino Felino e bocconcini di mozzarella di bufala

Brioche di sfoglia croccante ripiena di prosciutto di Praga e Brie su vellutata di taleggio

Carpaccio di salmone della nostra marinatura olio e limone, zenzero rosa e bruschetta tostata

Tortino di carciofi gratinati al forno al parmigiano con gamberi svenati stufati

## Primi piatti

Risotto superfino Carnaroli allo scalogno mantecato con code di scampi e nido di zucchine croccanti a filangé

Calamarata al ragù bianco di cappone profumato alle erbe con petali di pecorino Romano e pepe nero

## Secondo di pesce

Filetto di rombo alla vernaccia su polentina Valsugana con punte d'asparago croccante

Sorbetto al limone di Amalfi

## Secondo di carne

Capretto Pasquale al forno profumato al mirto con patate rosse in camicia

## Dessert

Colomba farcita "Dei Gemelli" con crema zabaglione accompagnata dal moscato di Brega

Acqua, vino, caffè e limoncello

€80,00