

Menu Grace

<https://piatti.menu/restaurants/lodi-vecchio/grace-8>
Strada Provinciale 115 Ang. SP 140, LODI VECCHIO, Italy

Categorie

Menù Degustazione A Scelta 1 Antipasto, 1 Primo Piatto, 1 Secondo Piatto, 1 Dessert.

Dessert

Primi

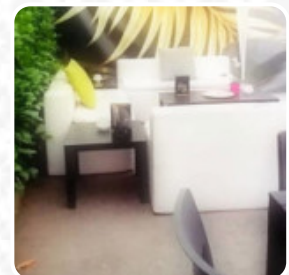
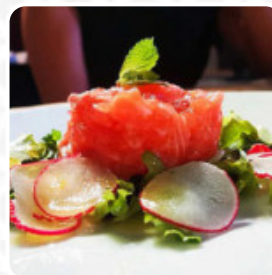
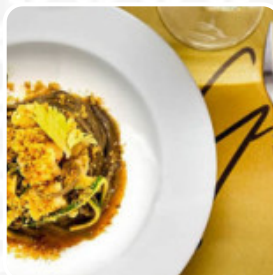
Secondi Piatti

Primi Piatti

Portata Principale

Secondo

Dolci - Winter Menu



Visualizza galleria

Visualizza il menù

Qui puoi trovare un **completo [menu](#)** di Grace di LODI VECCHIO con tutti i 22 menù e bevande sul menu.

Menu Grace



Carne

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON POLENTA

Portata Principale

BRASATO DI MANZO CON POLENTA

Secondo

POLIPETTI AFFOGATI ALLA LUCIANA

Dolci - Winter Menu

BONET ALLA PIEMONTESE

Primi

PACCHERI CON PESTO DI RUCOLA, RICOTTA SALATA E PROFUMO DI LIMONE.

RISOTTO CON PROSECCO LIME E TARTARE DI GAMBERI. OPPURE

Secondi Piatti

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA, RADICCHIO ALL'AGRO DI LAMPONI E SALSA TZAZIKI. OPPURE

MAGATELLO DI VITELLO COTTO AL ROSA CON SALSA TONNATA E INSALATINA ALL'ACETO BALSAMICO.

Antipasti

LONZINO AFFUMICATO A BASSA TEMPERATURA CON SPINACI NOVELLI, NOO CI E RASPADURA.

TARTARE DI SALMONE CON COUS COUS E VERDURINE AL CURRY

Primi Piatti

RISOTTO CON PASTA DI SALAME E CASTAGNE.

ORECCHIETTE CON GAMBERI, RUCOLA E POMODORINI.

Dessert



SORBETTO AL LIMONE

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

RIFATTO DI PANETTONE IN SALSA D'ARANCIA E GRAN MARNIER

GELATO ALLA NOCCIOLA E GRANELLA DI PISTACCHI.

Menù Degustazione A Scelta 1 Antipasto, 1 Primo Piatto, 1 Secondo Piatto, 1 Dessert.

POLENTINA MORBIDA, CON ZOLA E FUNGHI PORCINI.

MEZZE MANICHE AL RAGU' DI PESCE, POMODORINI AL FORNO E OLIVE TAGGIASCHE.

MAZZANCOLLE AL VAPORE, BLOODY MARY, BURRATA FRESCA E BASILICO.

RISOTTO CON LA ZUCCA E RASPADURA LODIGIANA.

FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA, MISTICANZA INVERNALE E MAIONESE AL RAFANO.

SORBETTO AL LIMONE O CREMA CAFFE'

[Visualizza galleria](#)

[Visualizza il menù](#)

Menu Grace



Grace

Strada Provinciale 115 Ang. SP
140, LODI VECCHIO, Italy

Orari di apertura:
Venerdì 20:30-02:00
Sabato 20:30-02:30

Fatto con [Piatti](#)

