

Wi-Fi: Brunello

Password: Brunello2022



CARTA DEI VINI

Scansiona il qr-code per consultare la carta dei vini



Non è consentito introdurre cibi o bevande provenienti dall'esterno all'interno del locale, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e per garantire la qualità del servizio offerto.

I GENTILI OSPITI INTERESSATI DA ESIGENZE ALIMENTARI O ALLERGIE ALIMENTARI O CELIACHIA SONO PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINE.

PER GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE DELLE NOSTRE PREPARAZIONI, TUTTI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA O ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE.

NON È POSSIBILE GARANTIRE CHE NON VI SIA UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA TRA GLI ALIMENTI

* I PRODOTTI SONO DECONGELATI


ALLERGENI

- | | |
|--|--|
| 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8 Frutta a guscio e prodotti derivati |
| 2 Crostacei e prodotti derivati | 9 Sedano e prodotti derivati |
| 3 Uova e prodotti derivati | 10 Senape e prodotti derivati |
| 4 Pesce e prodotti derivati | 11 Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 5 Arachidi e prodotti derivati | 12 Anidride solforosa |
| 6 Soia e prodotti derivati | 13 Lupino e prodotti a base di lupino |
| 7 Latte e prodotti derivati - compreso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco |

OLTRE AGLI ALLERGENI INDICATI, ALCUNI PIATTI CONTENGONO AGLIO (21)

Brunello
OSTERIA

Winter Holiday

Con il simbolo  viene identificato il **piatto solidale**.

Ordinando la nostra Cotoletta alla milanese **devolverai 1€** ad **Azione Contro la Fame** per i suoi progetti di emergenza alimentare in Italia e nel mondo.

Un piccolo gesto da parte tua può fare una grande differenza!

Il nostro impegno trasparente.
Scopri di più
www.osteriabrunello.it
www.azionecontrolafame.it



RISTORANTI
CONTRO LA FAME



La guida Gambero Rosso 2026
ci assegna Due Gamberi



ANTIPASTI

Paté di fegatini 1, 3, 6, 7, 10, 12 *	16 €
pan brioche e gel al vin brulè	
Fiori di zucca in tempura 1, 4, 6, 7, 8, 10, 21 *	14 €
ripieni di ricotta di pecora e acciughe del Cantabrico con pesto di zucchine novelle e menta	
Baccalà mantecato 4, 5, 7, 10, 12 *	14 €
composta di cipolla rossa e cialda di polenta fritta	
Uovo morbido 3, 6, 7, 9	14 €
su purea di patate, ragù di funghi, castagne al vino rosso e fonduta di parmigiano	
Vitello tonnato 3, 4, 6, 7, 12, 21	16 €
pomodori confit e frutto del capperò	
Mondeghili alla milanese 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 21 *	14 €
purea morbida di patate affumicate e salsa verde	
Fiocco di culatello di Podere Cadassa 1, 8, 12, 21	14 €
giardiniera di nostra produzione e focaccia calda	

PRIMI

Risotto ai funghi porcini "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" 6, 7, 9, 12, 21 *	16 €
fonduta di taleggio	
Paccheri cacio e pepe "Monograno Felicetti" 1, 7	16 €
pepe di Timut e pepe nero	
Spaghetti con battuto di gambero rosso al lime	18 €
"MATT Monograno Felicetti" 1, 2, 6, 7, 8, 9, 12, 21 *	
crema di pomodoro arrosto, primosale e polvere di capperò	
Risotto alla milanese "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" 6, 7, 9, 12, 21 *	16 €
riduzione di vitello e pistilli di zafferano	
LA NOSTRA PASTA FRESCA	
Cappelletti della tradizione 1, 3, 6, 7, 8, 9 *	16 €
mousse di parmigiano e sentore di limone	
Ravioli ripieni di zucca 1, 3, 6, 7, 8 *	16 €
fonduta di gorgonzola e noci tostate	
Tagliatelle al ragù bianco di vitello 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 21 *	16 €
Raspadura lodigiana	

SECONDI

Coscia d'anatra confit 5, 6, 7, 9	26 €
salsa al Grand Marnier, cavolo nero ripassato e purea di patate alle erbe	
Parmigiana di zucca 5, 7, 21 *	22 €
crema di porri e patate, provola affumicata e guanciale croccante	
Polpo in doppia cottura 9, 12, 14, 21 *	24 €
purea di fave, cicoria ripassata e pomodoro secco	
Guancia di manzo al vino rosso 6, 7, 9	24 €
purea di topinambur e bieta rossa	
Filetto di manzo 6, 7, 12, 21 *	24 €
funghi trifolati e salsa al gorgonzola	
Polpette della tradizione al pomodoro 1, 7, 8 *	20 €
soffice di patate	



PIATTO SOLIDALE

LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1, 3, 5, 7, 10, 12 **30 €**
con salsa tartara, pomodorini e dressing all'origano

Costoletta di vitello con il manico di ca. 230 gr., impanata con pancarrè
essiccato e grattugiato, cotta nel burro chiarificato

PREMIO SPECIALE Guida del Gambero Rosso Milano

**OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO
ALLA MILANESE** 6, 7, 8, 9, 12, 21 * **36 €**

CONTORNI

Patate novelle al forno 5, 9, 21	8 €
Purè di patate 7	8 €
Purè di patate tartufato 7	9 €
Purè di patate alle erbe 7	8 €
Verdure fresche di stagione 6, 12, 21	9 €
saltate con salsa teriyaki	
Crema di fave con cicoria ripassata 9, 12, 21 *	8 €

BEVANDE

Acqua 0,75 cl.	3 €
-----------------------	-----

Naturale "Acqua Panna" | Frizzante "San Pellegrino"

Coperto 3 €