Brunello
OSTERIA

MENÙ 2026
// AUTUNNO

Chef
Vittorio Ronchi

*Vi informiamo che alla nostra Osteria la guida **Gambero Rosso 2026** ha conferito il prestigioso riconoscimento*

due gamberi

Valido fino al 1 dicembre 2026

MENÙ *Gourmet*

ANTIPASTO

Fiocco di culatello di Podere Cadassa
giardiniera di nostra produzione e focaccia calda

...

PRIMO

Pacchero cacio e pepe
guazzetto di pomodoro e guanciale croccante

...

SECONDO

Filetto di manzo
purè di patate alle erbe e il suo fondo

...

DESSERT

Tiramisù

...

VINO

Una bottiglia ogni tre persone

448 rosso 2023 - Girlan (Alto-Adige)
Pinot grigio 2024 - Col d'Orcia (Toscana)

PREZZO

Il costo del menù di quattro portate è di 82€
Il costo del menù di tre portate è di 68€

compresa l'acqua, il caffè, il vino, il coperto e il servizio

MENÙ AUTUNNO // Valido fino al 1 dicembre 2026
Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite

Brunello OSTERIA

MENÙ *Mare*

ANTIPASTO

Gamberi alla catalana
gazpacho di pomodoro

...

PRIMO

Risotto ai gamberi e lime

...

SECONDO

Polpo in doppia cottura
caponata di melanzane e guazzetto di pomodoro giallo

...

DESSERT

Crème caramel alla vaniglia
mandorle pralinate

...

VINO

Una bottiglia ogni tre persone

448 rosso 2023 - Girlan (Alto-Adige)
Pinot grigio 2024 - Col d'Orcia (Toscana)

PREZZO

Il costo del menù di quattro portate è di 84€
Il costo del menù di tre portate è di 68€

compresa l'acqua, il caffè, il vino, il coperto e il servizio

MENÙ AUTUNNO // Valido fino al 1 dicembre 2026
Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite

Brunello OSTERIA

MENÙ *Milano*

ANTIPASTO

Mondeghili alla milanese
con purea morbida di patate affumicate e salsa verde

...

PRIMO

Risotto alla milanese *"Riso Carnaroli Cascina Battivacco"*
con riduzione di vitello e pistilli di zafferano

...

SECONDO

La cotoletta di vitello alla milanese
salsa tartara, pomodorini e dressing all'origano

...

DESSERT

Tiramisù

...

VINO

Una bottiglia ogni tre persone

448 rosso 2023 - Girlan (Alto-Adige)
Pinot grigio 2024 - Col d'Orcia (Toscana)

PREZZO

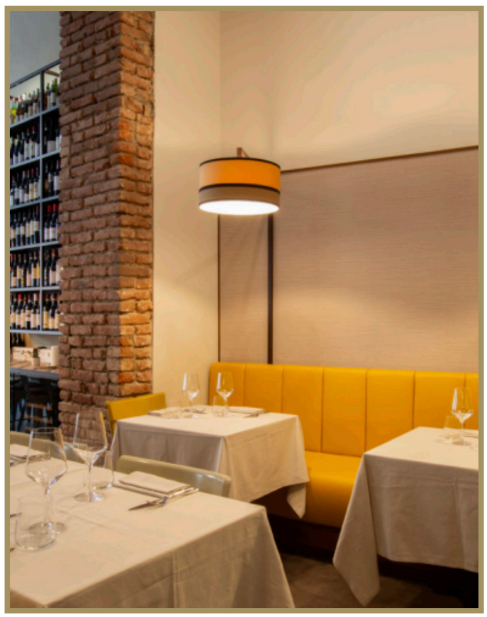
Il costo del menù di quattro portate è di 88€
Il costo del menù di tre portate è di 72€

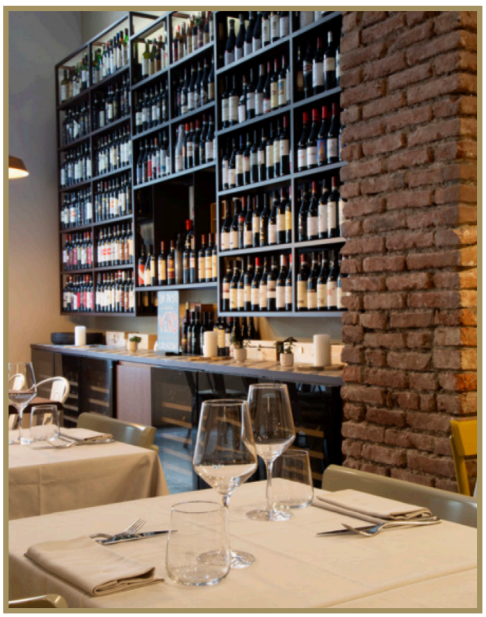
compresa l'acqua, il caffè, il vino, il coperto e il servizio

MENÙ AUTUNNO // Valido fino al 1 dicembre 2026
Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite

Brunello OSTERIA

UN PASTO
senza
VINO
si chiama
COLAZIONE





I NOSTRI CLIENTI

Alcune delle aziende che sono già nostri clienti

UniCredit

amazon

syngenta

Google

Microsoft

accenture

toscano

Pierre Fabre

GNV GROUP
Growing Network Values™

AIM GROUP INTERNATIONAL

INTESA SANPAOLO

BANCA GENERALI

DICONO DI NOI

Le opinioni dei nostri clienti e dei critici gastronomici

"Un'osteria di nuova concezione, centralissima, ma con l'obiettivo di offrire un'atmosfera conviviale d'altri tempi e una cucina moderna, di forte connotazione toscana, anche se non manca qualche incursione in omaggio alla città in cui si trova. Questa, in sintesi, la cifra del Brunello, un posto in cui si sta bene ma soprattutto si mangia proprio bene."

La guida del Gambero Rosso

"C'è una grande ricerca delle buone materie prime, mescolata ad un'esecuzione piuttosto tradizionale. Il tutto in un ambiente classico che riesca a mettere tutti a proprio agio.
È quanto accade all'Osteria Brunello"

Allan Bay
"A Tavola" su ViviMilano - Corriere della Sera

"Grazioso, quasi romantico: un localino senza troppe pretese, se non quella di sfamare i clienti con soddisfazione."

Valerio M. Visintin
ViviMilano - Corriere della Sera

"Il primo aspetto che sorprende dell'Osteria Brunello è la sobrietà. La sobrietà dell'ambiente si riflette in una cucina concreta e materica, in bilico fra la Toscana a cui fa riferimento l'insegna, e la Lombardia che la ospita. Non si può parlare di questo locale senza accennare alla cantina, incentrata come prevedibile sulla Toscana e curata da Tunde Pecsvari, in grado anche di estrarre dal cilindro anche colpi a sorpresa sugli abbinamenti."

Carlo Cappelletti
La guida "I Cento di Milano"
www.passionegourmet.it

"Questo posto mi piace perché non è pretenzioso, ha costi adeguati e soprattutto personale gentile, tra cui una carinissima sommelier davvero competente. La carta dei vini è assolutamente degna del nome dato al ristorante! Questo locale, comunque raccolto e intimo, si presenta con deliziosi tavolini all'esterno."

Marta Casanova
TravelEurope

"Questo ristorantino affaciato sulla transumanza mondana del Corso Garibaldi, esprime l'idea di un lusso addobbato con saio francescano. La cura scenografica dell'ambientazione, i soliti squarci di mattoni vivi, le luci romanticamente fioche, i tavolini di legno scuro, le bottiglie di pregio sfoggiate sui ripiani e una clientela in odor di vipperia."

La guida PappaMilano
100 ristoranti di qualità a buon prezzo

Brunello OSTERIA