



# MENÙ 2025

## // INVERNO

Chef  
*Vittorio Ronchi*

*Vi informiamo che alla nostra Osteria la guida **Gambero Rosso 2025**  
ha conferito il prestigioso riconoscimento*



*Valido fino al 16 Marzo 2026*



# MENÙ *Gourmet*

## ANTIPASTO

**Fiocco di culatello di Podere Cadassa**

giardiniera di nostra produzione e focaccia calda

...

## PRIMO

**Conchiglioni cacio e pepe** *"Monograno Felicetti"*

pepe di timut e pepe nero

...

## SECONDO

**Filetto di manzo**

funghi trifolati e salsa al gorgonzola

...

## DESSERT

**Tiramisù sbagliato**

...

## VINO

*Una bottiglia ogni tre persone*

**448 bianco 2024** - Giran (Alto-Adige)

**Spezieri "Montalcino"** - 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 INVERNO // Valido fino al 16 Marzo 2026*

*Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite*

# MENÙ Mare

## ANTIPASTO

### Baccalà mantecato

composta di cipolla rossa e cialda di polenta fritta

...

## PRIMO

### Risotto con crema di pomodoro arrosto e gamberi scottati

...

## SECONDO

### Polpo in doppia cottura

purea di fave, cicoria ripassata e pomodoro secco

...

## DESSERT

### Crème caramel alla vaniglia

...

## VINO

*Una bottiglia ogni tre persone*

**448 bianco 2024** - Grlan (Alto-Adige)

**Spezieri "Montalcino"** - 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 INVERNO // Valido fino al 16 Marzo 2026*

*Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite*

# 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 sbagliato

...

## VINO

*Una bottiglia ogni tre persone*

**448 bianco 2024** - Giralan (Alto-Adige)

**Spezieri “Montalcino”** - Col d'Orcia (Toscana)

## PREZZO

**Il costo del menù di quattro portate è di 88€**

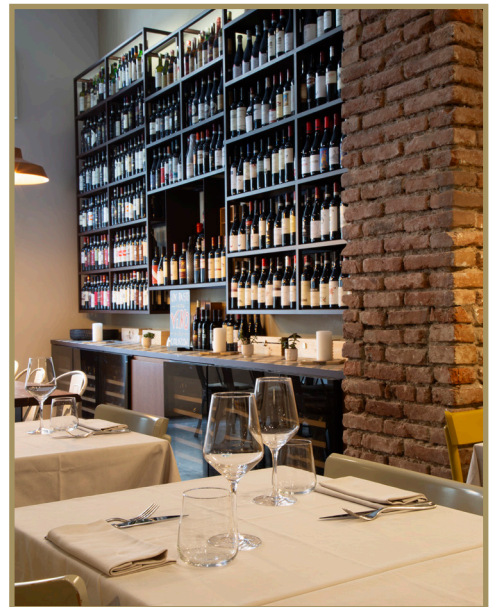
**Il costo del menù di tre portate è di 72€**

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

*MENÙ INVERNO // Valido fino al 16 Marzo 2026*

*Vi informiamo che in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti alcune pietanze potrebbero essere sostituite*









Brunello



Brunello



Brunello



Brunello



Brunello



Brunello

# I NOSTRI CLIENTI

*Alcune delle aziende che sono già nostri clienti*





# 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](http://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 ristorante affacciato sulla transumanza mondana del Corso Garibaldi, esprime l’idea di un lusso addobbato con saio francescano. La cura scenografica dell’ambientazione, i soliti sguardi 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

