



MENÙ 2025

// INVERNO

Chef
Vittorio Ronchi

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

 **due gamberi**

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 - Girlan (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 - Gìrlan (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 - Grlan (Alto-Adige)

Spezieri "Montalcino" - Col d'Orcia (Toscana)

PREZZO

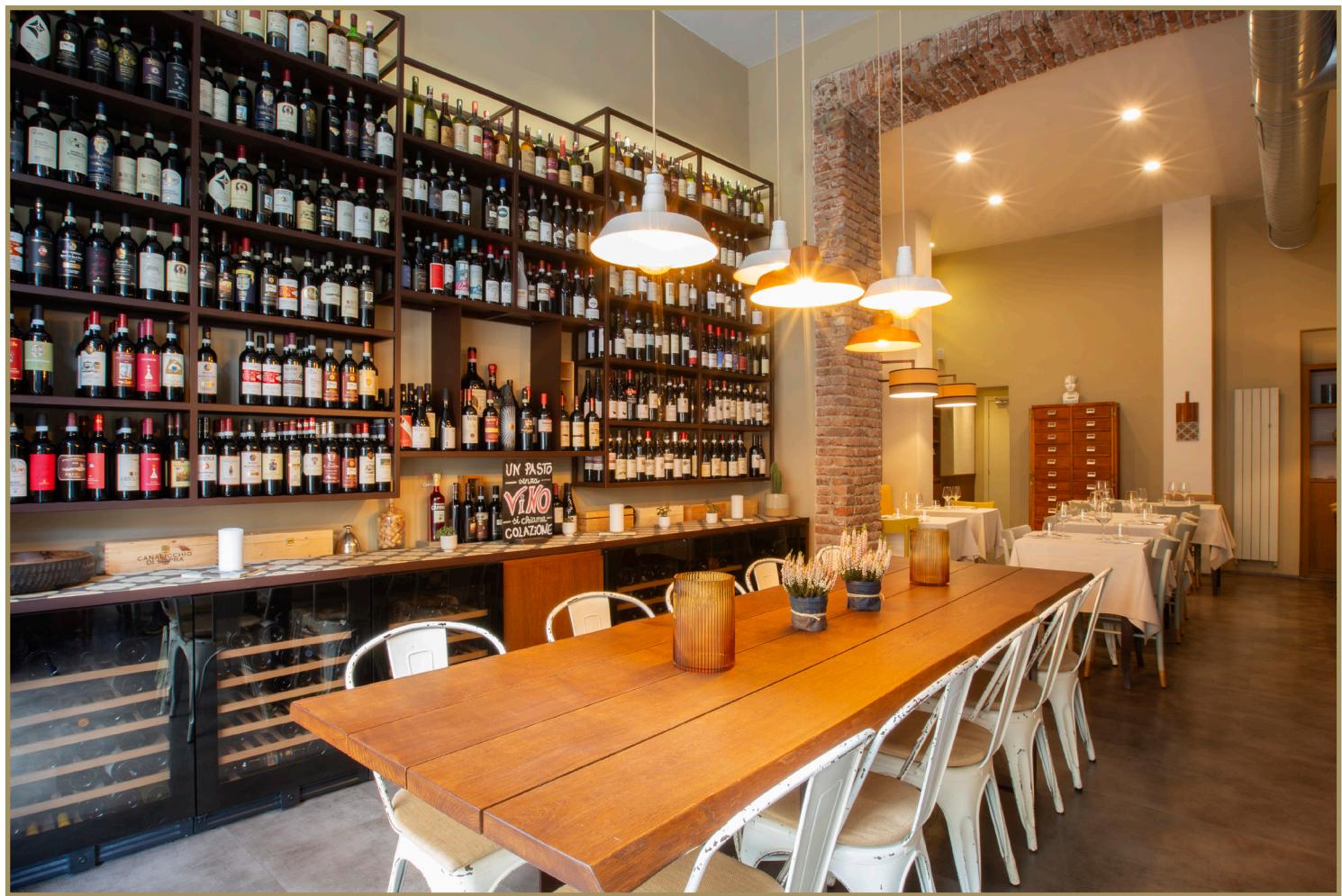
Il costo del menù di quattro portate è di 88€

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





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

“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 affacciato 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

