

Wi-Fi: Brunello

Password: Brunello2022



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)**

The logo for Brunello Osteria. The word "Brunello" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "OSTERIA" is written in a smaller, bold, sans-serif font. The entire logo is enclosed in a thin, curved line that follows the shape of the text.

La guida **Gambero Rosso 2026**  
ci assegna **Due Gamberi**



## ANTIPASTI

- Fiori di zucca in tempura** <sup>1, 4, 6, 7, 8, 10, 21 \*</sup> 14 €  
ripieni di ricotta di pecora e acciughe del Cantabrico con pesto di zucchine novelle e menta
- Tartare di tonno** <sup>3, 4, 10 \*</sup> 16 €  
maionese al basilico, battuto di datterino giallo, capperi e prezzemolo con panella di ceci
- Gamberi alla catalana** <sup>2, 9, 12 \*</sup> 14 €  
gazpacho di pomodoro
- Vitello tonnato** <sup>3, 4, 6, 7, 12, 21</sup> 16 €  
pomodori confit e frutto del capperio
- Mondeghili alla milanese** <sup>1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 21 \*</sup> 14 €  
purea morbida di patate affumicate e salsa verde
- Fiocco di culatello di Podere Cadassa** <sup>1, 8, 12, 21</sup> 14 €  
giardiniera di nostra produzione e focaccia calda

## PRIMI

- Risotto al gambero rosso e lime** "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" <sup>2, 6, 7, 9, 12 \*</sup> 19 €  
la sua bisque e spuma di burrata
- Spaghetto con crema di pomodoro bruciato** "Monograno Felicetti" <sup>1, 7</sup> 16 €  
guazzetto di ricotta salata e polvere di capperio
- Pacchero cacio e pepe** "Monograno Felicetti" <sup>1, 7</sup> 16 €  
guazzetto di pomodoro e guanciaie croccante
- Risotto alla milanese** "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" <sup>6, 7, 9, 12, 21 \*</sup> 16 €  
riduzione di vitello e pistilli di zafferano
- LA NOSTRA PASTA FRESCA**
- Ravioli ripieni di patate, pecorino romano e menta** <sup>1, 3, 7 \*</sup> 16 €  
su crema di piselli e piselli freschi al limone
- Tagliatelle al ragù bianco di vitello** <sup>1, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 21 \*</sup> 16 €  
Raspadura lodigiana

## SECONDI

- Parmigiana di melanzana** <sup>1, 4, 7 \*</sup> 22 €  
alici fritte e stracciatella
- Polpo in doppia cottura** <sup>9, 12, 14, 21 \*</sup> 24 €  
caponata di melanzane e guazzetto di pomodoro giallo
- Branzino alla plancha** <sup>4, 21 \*</sup> 24 €  
verdure al cartoccio e crema di ceci alla toscana
- Filetto di manzo** <sup>6, 7, 8, 21 \*</sup> 26 €  
terrina di patate al timo e salsa romesco
- Polpette della tradizione al pomodoro** <sup>1, 7, 8 \*</sup> 20 €  
soffice di patate

**LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** <sup>1, 3, 7, 10, 12</sup> **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** <sup>6, 7, 8, 9, 12, 21 \*</sup> **36 €**

## CONTORNI

- Patate novelle al forno** <sup>5, 9, 21</sup> 8 €
- Purè di patate** <sup>7</sup> 8 €
- Purè di patate tartufato** <sup>7</sup> 9 €
- Verdure fresche di stagione** <sup>6, 12, 21</sup> 9 €  
saltate con salsa teriyaki
- Crema di fave con cicoria ripassata** <sup>9, 12, 21 \*</sup> 8 €

## BEVANDE

- Acqua** 0,75 cl. 3 €

Naturale "Acqua Panna" | Frizzante "San Pellegrino"