

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

La guida Gambero Rosso 2026
ci assegna Due Gamberi



ANTIPASTI

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, 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 con crema di cavolo nero "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" 7, 8, 9, 12	16 €
fonduta di fontina DOP e nocciole tostate	
Paccheri cacio e pepe "Monograno Felicetti" 1, 7	16 €
pepe di Timut e pepe nero	
Spaghetto 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	
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

Parmigiana di zucca 5, 7, 21 *	22 €
crema di porri e patate, provola affumicata e guancialetto 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 bietta 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	

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 €