

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

<b>Fiori di zucca in tempura</b> 1, 4, 6, 7, 8, 10, 21 *	14 €
ripieni di ricotta di pecora e acciughe del Cantabrico con pesto di zucchine novelle e menta	
<b>Tartare di tonno</b> 3, 4, 10 *	16 €
maionese al basilico, battuto di datterino giallo, capperi e prezzemolo con panella di ceci	
<b>Gamberi alla catalana</b> 2, 9, 12 *	14 €
gazpacho di pomodoro	
<b>Vitello tonnato</b> 3, 4, 6, 7, 12, 21	16 €
pomodori confit e frutto del capero	
<b>Mondeghili alla milanese</b> 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 21 *	14 €
purea morbida di patate affumicate e salsa verde	
<b>Fiocco di culatello di Podere Cadassa</b> 1, 8, 12, 21	14 €
giardiniera di nostra produzione e focaccia calda	

## PRIMI

<b>Risotto al gambero rosso e lime</b> "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" 2, 7, 9, 12 *	19 €
la sua bisque e spuma di burrata	
<b>Pacchero con ragù di agnello</b> 1, 6, 7, 9, 12, 21 *	16 €
olio di fave e fave fresche	
<b>Spaghetto agli asparagi</b> 1, 7 *	16 €
fonduta di pecorino e guancialetto croccante	
<b>Risotto alla milanese</b> "Riso Carnaroli Cascina Battivacco" 6, 7, 9, 12, 21 *	16 €
riduzione di vitello e pistilli di zafferano	
<b>LA NOSTRA PASTA FRESCA</b>	
<b>Ravioli ripieni di patate, pecorino romano e menta</b> 1, 3, 7 *	16 €
su crema di piselli e piselli freschi al limone	
<b>Tagliatelle al ragù bianco di vitello</b> 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 21 *	16 €
Raspadura lodigiana	

## SECONDI

<b>Parmigiana di melanzana</b> 1, 4, 5, 7 *	22 €
alici fritte e stracciatella	
<b>Polpo in doppia cottura</b> 5, 9, 12, 14, 21 *	24 €
caponata di melanzane e guazzetto di pomodoro giallo	
<b>Branzino alla plancha</b> 4, 21 *	24 €
verdure al cartoccio e crema di ceci alla toscana	
<b>Filetto di manzo</b> 6, 7, 8, 21 *	26 €
terrina di patate al timo e salsa romesco	
<b>Polpette della tradizione al pomodoro</b> 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

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

## BEVANDE

<b>Acqua</b> 0,75 cl.	3 €
Naturale "Acqua Panna"   Frizzante "San Pellegrino"	