Dolci

DI NOSTRA PRODUZIONE

FROLLA AL CIOCCOLATO - 8€
leggermente salata 3,7

ISOLA GALLEGGIANTE -5€ 3,8

BUNET ALLA PIEMONTESE - 6€
1,3,7

PANNA COTTA - 5€ 1,3,7

TORRONCINO - 5€ 1,3,7

TORRONCINO - 6€ 1,3,7
Affogato al caffè

TIRAMISÙ - 6€ 1,3,7

GELATI - 4€

MACEDONIA - 4€

ANANAS - 5€

Bevande

ACQUA MINERALE - 2€/3€
50cl / 100cl

ACQUA SAN PELLEGRINO - 3€
75 cl

ACQUA PANNA - 3€
75 cl

BIBITE - 3€

BIRRA ARTIGIANALE - 7€
"BIRRIFICIO LAMBRATE" - 33 cl

BIRRA MORETTI - 5€
ALLA SPINA - 40 cl (4,7%)

BIRRA ROSSA AFFLINGEM - 6€
ALLA SPINA - 40 cl (6,7%)

CAFFÈ - 2€

Servizio, pane e coperto 2€

Allergeni:
I numeri adiacenti ai piatti corrispondono ai seguenti allergeni:
1. Cereali, 2. Crostacei e prodotti a base crostacei, 3. Uova, 4. Pesce,
5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape,
11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. Molluschi

Si avvisa che essendo un locale con cucine polifunzionali, non escludiamo che gli alimenti potrebbero essere intaccate incidentalmente da tracce di allergeni.

* Prodotto ittico trattato in abbattitore a -22° per 30 h
** Carne di suino

OSTERIA DELBINARI

Il Menu'
PRANZO

Taglieri

FORMAGGI NOSTRANI - 18€
TALEGGIO DOP ARRIGONI, ZOLA ARIOLI, GRANA PADANO E ASIAGO CON MOSTARDA DI FRUTTA [7]

SALUMI - 16€
PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO, SALAME FELINO E PANCETTA

PROSCIUTTO CRUDO - 16€
DI PARMA 18 MESI E CROSTINI DI PANE [1]

Tradizione Milanese

RISOTTO - 15€
ALLA MILANESE
CON PISTILLI DI ZAFFERANO [1,7,9]

RISO AL SALTO - 12€
A PIACERE: LISCIO, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA, VERDURE SPADELLATE [1,7,9]

MONDEGHILI DI VERZA - 18€
CON PURÈ DI PATATE [1,7,9]

COTOLETTA **
CON PATATE AL FORNO [1,3,7] - 20€
CON VERDURE GRIGLIATE [1,3,7] - 20€
CON RUCOLA E POMODORINI [1,3,7] - 20€

OSSOBUCO DI VITELLO - 30€
CON GREMOLADA SU RISOTTO ALLA MILANESE [1,3,7]

ORECCHIA DI ELEFANTE DI VITELLO - 28€
CON PATATE AL FORNO [1,3,7]

Porzione Abbondante € 2

Le nostre specialita' del giorno

Primi

RISOTTO DEL GIORNO - 14€
ALLA RAPA ROSSA, CREMA DI GORGONZOLA E PISTACCHIO [1,7,8,9]

GNOCCHETTI - 14€
PATATE CON RAGU' BIANCO DI VITELLO [1,3,7,9]

CASERECCE 14€
CON PESCE SPADA* E POMODORINI [1,4,7,9]

SPAGHETTONI FATTI IN CASA- 12€
CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO [1,3,7,9]

Zuppe e Insalate

VELLUTATA- 10€
DI ZUCCA, CAROTE E PROFUMO DI ZENZERO [1,9]

MINESTRONE DELL'ORTO- 10€
CON VERDURE DI STAGIONE [9]

NIZZARDA - 16€
LATTUGA ROMANA, ACCIUGHE, TONNO, POMODORO, UOVA, OLIVE NERE, FORMAGGIO, FAGIOLINI E PATATE AL VAPORE [3,4,7]

CAESAR'S SALAD - 14€
INSALATA VERDE, POLLO, BACON GRIGLIATO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINO DI PANE, SALSA CAESAR [1,4,7]

Secondi

POLENTA - 16€
CON FUNGHI MISTI* E PORCINI [1,7,9]

GALLETTO NOSTRANO ALLA BRACE - 18€
CON PATATE AROMATIZZATE AL FORNO [7,9]

TAGLIATA DI POLLO - 16€
CON VERDURE GRIGLIATE [7]

SCALOPPINA - 16€
AL VINO ROSSO E SUGO D'ARROSTO [1,7,9]

ROASTBEEF - 18€
CON FAGIOLINI E PATATE SENAPATE [7,10]

COSTATA AI FERRI - 24€
CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO [7]

VERDURE GRIGLIATE - 16€
CON TOMINO DI VACCA LOMBARDA [7]

Vini

BOLLICINE

Prosecco Extra dry Gran Cuvèè Vinicola Serena	8€ / 29€
Franciacorta Brut Le Marchesine	10€ / 40€

BIANCHI

Trevenezie Sauvignon 2021 Bortolusso	8€ / 30€
Lugana "wighel" 2021 Tenute Roveglia	8€ / 29€
Pecorino IGT 2021 Barba	8€ / 30€

ROSSI

Barbera del Monferrato 2021 Pescaja	8€ / 29€
Buttafuoco Oltrepò 2020 Giulio Fiamberti	9€ / 32€
Morellino di Scansano Riserva 2018 Terenzi	14€ / 55€
Primitivo di Manduria 2021 PaoloLeo	9€ / 30€
Barolo 2016 Sordo	15€ / 70€

È a Vostra disposizione il nostro Sommelier con la nostra proposta del giorno