Dolci

DI NOSTRA PRODUZIONE

ISOLA GALLEGGIANTE -8€ 3,8

BUNET ALLA PIEMONTESE - 8€
1,3,7

PANNA COTTA - 8€ 1,3,7

TORRONCINO - 6€ 1,3,7

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

TIRAMISÙ - 8€ 1,3,7

GELATI - 6€

MACEDONIA - 6€

ANANAS - 8€

Bevande

ACQUA SAN PELLEGRINO - 3€
75 cl

ACQUA PANNA - 3€
75 cl

BIBITE - 3€

BIRRA ARTIGIANALE - 8€
"BIRRIFICIO LAMBRATE" - 33 cl

BIRRA MORETTI - 6€
ALLA SPINA - 40 cl (4,7%)

BIRRA ROSSA AFFLINGEM - 7€
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 O congelato
** Carne di suino

OSTERIA DEL BINARI

Il Menu'
PRANZO

Taglieri

FORMAGGI - 22€
BRIE', GRANA PADANO,
TALEGGIO DOP, GORGONZOLA
CON MOSTARDA DI FRUTTA [7]

SALUMI - 20€
PROSCIUTTO CRUDO, SALAME FELINO,
COPPA, MORTADELLA, BRESAOLA
con giardiniera di verdure [9]

PROSCIUTTO CRUDO - 18€
DI PARMA 20 MESI E CROSTINI DI PANE [1]

Tradizione Milanese

RISOTTO - 16€
ALLA MILANESE
CON PISTILLI DI ZAFFERANO [7,9]

RISO AL SALTO - 14€
A PIACERE: LISCIO, PROSCIUTTO CRUDO,
GORGONZOLA, VERDURE SPADELLATE [7,9]

MONDEGHILI DI VERZA - 24€
CON PURÈ DI PATATE [1,7,9]

COTOLETTA **
CON PATATE AL FORNO [1,3,7] - 22€
CON VERDURE GRIGLIATE [1,3,7] - 24€
CON RUCOLA E POMODORINI [1,3,7] - 22€

OSSOBUCO DI VITELLO - 28€
CON GREMOLADA SU
RISOTTO ALLA MILANESE [1,3,7]

ORECCHIA DI ELEFANTE** - 30€
CON PATATE AL FORNO [1,3,7]

Porzione Abbondante € 2

Le nostre specialita del giorno

Primi

RISOTTO DEL GIORNO - 15€
AL CREMOSO DI POMODORO ROSSO E BURRATINA ALLE ERBETTE [7,9]

MACCHERONCINI FATTI IN CASA 14€
CON ASPARAGI E PECORINO [1,3,7,9]

PACCHERI - 13€
AL RAGU' DI MONTALCINO [1,7.9]

SPAGHETTONI FATTI IN CASA- 13€
CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO [1,3,7,9]

Insalate

ROMANA - 16€
PUNTARELLE, LATTUGA ROMANA CON
ACCIUGHE E MOZZARELLA [4,7]

ESOTICA - 18€
MISTICANZA CON GAMBERI* E AVOCADO [2]

NIZZARDA - 18€
LATTUGA ROMANA, ACCIUGHE, TONNO,
POMODORO, UOVA, OLIVE NERE, FORMAGGIO,
FAGIOLINI E PATATE AL VAPORE [3,4,7]

CAESAR'S SALAD - 16€
INSALATA VERDE, POLLO, BACON GRIGLIATO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINO DI PANE,
SALSA CAESAR [1,4,7]

Secondi

GAZPACHO ANDALUSO - 14€
CON BURRATINA E CROSTONE DI PANE CROCCANTE [1,7,9]

CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE - 18€
CON GRANA, RUCOLA, POMODORINI E SALSA CIPRIANI [3,7,10]

VITELLO TONNATO - 18€
SCAMONE DI VITELLO CON SALSA TONNATA E CAPPERI IN FIORE [1,3,4]

GALLETTO NOSTRANO ALLA BRACE - 22€
CON PATATE AROMATIZZATE AL FORNO [7,9]

TAGLIATA DI MANZO - 24€
AL ROSMARINO CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO[7]

TAGLIATA DI POLLO - 18€
CON VERDURE GRIGLIATE [7]

COSTATA AI FERRI - 26€
CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO [7]

VERDURE GRIGLIATE - 14€
CON SCAMORZA AFFUMICATA [7]

Vini

BOLLICINE

Prosecco Extra dry Gran Cuvèè Vinicola Serena	10€ / 33€
Franciacorta Brut Le Marchesine	12€ / 48€
Altalanga Extrabrut 2018 MarcAlberto	16€ / 55€

BIANCHI

Trevenezie Sauvignon 2021 Bortolusso	9€ / 36€
Lugana "wighel" 2021 Tenute Roveglia	9€ / 35€
Pecorino IGT 2021 Barba	9€ / 33€
Colline del milanese Banino	10€ /38€
Verdicchio castelli di Jesi ris. Umani Ronchi	12€ / 46€

ROSE'

Salento rosato "Rosa Mora". Paolo Leo	9€ / 37€

ROSSI

Barbera del Monferrato 2021 Pescaja	9€ / 33€
Buttafuoco Oltrepò 2020 Giulio Fiamberti	10€ / 38€
Montepulciano d'Abruzzo Barba	9€ / 33€
Primitivo di Manduria 2021 PaoloLeo	10€ / 38€
Barolo Serralunga Sordo	17€ / 70€
Rosso di Valtellina Nino Negri	10€ / 38€