

OSTERIA
DEL BINARI

Menu

 [*Click for international menu*](#) 

UN CALICE PER INIZIARE

Champagne Brut “Cuvèe Saint -Petersburg” 20€
Veuve Clicquot

Franciacorta Extra Brut “Cuvèe Prestige” 16€
Ca' del Bosco

MENU DEGUSTAZIONE MILANESE

A persona 70€
Servito per tutto il tavolo

Entrèe

Tartare di fassona con tartufo nero, mondeghili classici con salsa verde
1-3-7-8-9

Risotto alla milanese

Con pistilli di zafferano
7-9

Tortelli ripieni di ossobuco

Su cremoso di zafferano
1-3-7-9

Cotoletta di vitello

alla milanese
1-3-7

Piccola pasticceria

1-3-7-8

DEGUSTAZIONE VINI

5 calici scelti dal nostro Sommelier 50€
Abbinati ai piatti

ANTIPASTI

Antipasto della casa 20€

Tartare di fassona piemontese con tartufo nero, mondeghili classici e mortadella con pistacchio

1-3-7-8-9

Insalata di puntarelle 16€

Con mozzarella di bufala e acciughe del Cantabrico

4-7

Black angus affumicato 20€

Con insalatina di sedano rapa, pecorino e noci

7-8-9

Baccalà mantecato 22€

Con polenta nera grigliata

4-7

Mondeghili classici 16€

Al profumo di limone con salsa verde

1-3-7-8-9

Terrina di foie gras 28€

Con gelatina d'uva, composta di cipolla rossa e zenzero e crostino di pane

1-3-7

Tris di carpaccio di pesce 20€

Spada, tonno e salmone affumicati con insalata di misticanza

4-9

Tagliere di salumi lombardi 36€

Con giardiniera di verdure (consigliato per due persone)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Mortadella con pistacchio, Pancetta coppata, Coppa, salamini nostrani, Slinsega di suino

8-9

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese	20€
con pistilli di zafferano, <i>a richiesta con midollo</i>	3€
7-9	
Riso al salto	18€
Con fonduta di gorgonzola, funghi trifolati, verdure spadellate o con crudo di Parma	
4-7	
Risotto Acquerello	22€
Con carciofi e spuma di parmigiano reggiano 36 mesi	
1-7-9	
Paccheri di Gragnano	26€
Al ragù di gamberi, astice e scampi con pomodorini	
1-2-3-7-b	
Zuppa di cipolle gratinata	16€
Con crostone di pane	
1-7-9	

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco	24€
su cremoso di zafferano	
1-3-7-9	
Agnolotti ripieni di brasato	26€
Con sugo d'arrosto e tartufo nero	
1-3-7-9	
Pici	22€
Al ragù di Montalcino con funghi cardoncelli	
1-7-9	

SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Cotoletta di vitello alla milanese 32€

1-3-7

Ossobuco di vitello 36€

In gremolada con risotto alla milanese

1-7-9-b

Stinco di agnello 30€

Brasato con polenta di Storo

1-7

Filetto alla Wellington 34€

In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate

1-3-7-10

Coscia d'anatra 28€

Cotta a bassa temperatura in salsa di Madera con tortino di patate e catalogna

1-7-9

Tartare di fassona piemontese 30€

al tartufo nero umbro

1-3-7

Trancio di spigola 30€

Spadellata con carciofi, gambero, finocchi brasati e olive Taggiasche

2-4-7

Millefoglie di melanzane 18€

Con stracciatella e pesto di basilico

1-7-8

DALLA GRIGLIA

Fiorentina di manzo bavarese (1,2 kg~) 110€

Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) –
frollatura 30 giorni

7

Fiorentina di Chianina italiana (1,2 kg~) 130€

Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) –
frollatura 30 giorni

7

Costata di manzo bavarese 30€

Con verdure grigliate e patate arrosto

7

Costata di Chianina italiana 36€

Con verdure grigliate e patate arrosto

7

Pollastrello nostrano 24€

Con salsa diavola e patate al forno

7

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Selezione di formaggi lombardi serviti con mostarda

24€

Formaggella, Quartirolo, Roccolo, Strachitunt, Blu di capra

7 - 8 - 10

CONTORNI

Patate al forno – Spinaci saltati al burro – Verdure grigliate –
Catalogna aglio, olio e peperoncino – Polenta di Storo

6€

1 - 7

Coperto

5€

Pane, paté di vitello, pinzimonio e piccola pasticceria

1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione