

OSTERIA  
DEL BINARI

# Menù

 [\*Click for international menu\*](#) 

## UN CALICE PER INIZIARE

---

Champagne Extra Brut “Charles de Gaulle” 22€  
Drappiert

Franciacorta Brut 8^espressione S.A. 15€  
Le Vedute

## MENU DEGUSTAZIONE MILANESE

---

A persona 70€  
Servito per tutto il tavolo

### Entrée

Tartare di fassona piemontese e 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

<b>Antipasto della casa</b>	20€
Tartare di fassona piemontese, mondeghili classici e coppa piacentina 1-3-7-9	
<b>Tortino di polenta</b>	22€
Con fonduta ai funghi, tuorlo croccante e spuma di Parmigiano 1-3-7	
<b>Mondeghili classici</b>	16€
<i>(su richiesta, disponibile anche nella versione vegetariana)</i> Al profumo di limone con salsa verde 1-3-4-7-8-9	
<b>Insalata di puntarelle</b>	20€
Con mozzarella di bufala e acciughe del Cantabrico 4-7	
<b>Terrina di vitello</b>	28€
Con foie gras tartufato, riduzione al Porto servita con pan-brioche 1-3-7-9	
<b>Tris di affumicati</b>	24€
Pesce spada, salmone e tonno affumicati con misticanza 4	
<b>Baccalà mantecato</b>	24€
Con crostone di polenta e pane croccante 1-4-7-9	
<b>Carpaccio di manzo affumicato</b>	24€
Black Angus con insalatina di sedano rapa, noci, pecorino e pere aromatizzate allo zafferano 7-8-9	
<b>Tagliere di salumi lombardi con gnocco fritto</b>	36€
Con giardiniera di verdure e Sciatt (consigliato per due persone) Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bresaola, Pancetta coppata, Coppa, salamini nostrani, Slinsega di suino 1-7-8-9	

## PRIMI PIATTI

---

<b>Risotto alla milanese</b>	20€
con pistilli di zafferano, <i>a richiesta con midollo</i>	3€
7-9	
<b>Riso al salto</b>	18€
A scelta con fonduta di gorgonzola, funghi trifolati, verdure spadellate o con mortadella	
7-9	
<b>Risotto del giorno</b>	22€
Riso carnaroli della nostra proposta odierna	
7-9	
<b>Calamarata di Gragnano</b>	26€
Con pomodorini e ragù di gamberi, astice e scampi	
1-2-7-9-b	

## PASTA FRESCA FATTA A MANO

---

<b>Tortelli con ripieno di ossobuco</b>	26€
su cremoso di zafferano	
1-3-7-9	
<b>Agnolotti</b>	26€
Con ripieno di brasato, sugo d'arrosto e tartufo nero	
1-3-7-9	
<b>Pici</b>	24€
Al ragù di Montalcino e funghi cardoncelli	
1-3-7-9	
<b>Gnocchi di rapa rossa</b>	22€
Con crema di Castelmagno e noci tostate	
1-3-7-8-9	

## SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

---

Cotoletta di vitello alla milanese 36€

Con patate al forno

1-3-7

Ossobuco di vitello 38€

In gremolada con risotto alla milanese

1-7-9-b

Ganascino di maialino iberico 30€

Cotto a bassa temperatura con pancetta croccante, polenta di Storo e verdure spadellate

1-7

Filetto alla Wellington 34€

In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate

1-3-7-10

Reale di vitello 28€

Cotto a bassa temperatura con sugo d'arrosto e porcini

1-7-9

Tartare di fassona piemontese 32€

Con crumble di patate e tartufo nero

Ricciola 32€

Spadellata con guazzetto di mare allo zafferano e verdure saltate

1-4-7-9

Parmigiana di melanzane 22€

Con stracciatella di bufala e pesto di basilico

1-7-8

## DALLA GRIGLIAA

---

**Fiorentina di Simmental bavarese (1,2 kg~)** 112€

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

7

**Costata di Simmental bavarese** 38€

Con verdure grigliate e patate arrosto

7

**Tagliata di controfiletto all'antica** 36€

Con patate arrosto, rucola e scaglie di Grana Padano

7

**Pollastrello nostrano** 26€

Allevato a terra, con salsa diavola e patate al forno

7

## DEGUSTAZIONI FORMAGGI

---

### Selezione di formaggi stagionati

serviti con gelatina d'uva

24€

Parmigiano reggiano 36 mesi, Quartiolo, Roccolo, Strachitunt, Blu di capra

7-8

### Selezione di formaggi freschi

serviti con marmellata speziata

20€

Stracciatella al pesto di basilico, robiola, mozzarella di bufala, formaggella di capra, taleggio e caprino

7-9

## CONTORNI

---

Patate al forno – Spinaci saltati al burro – Verdure grigliate –

8€

Catalogna aglio, olio e peperoncino – Polenta di Storo – Purè di patate

1-7-9

### Coperto

6€

pane, pinzimonio con terrina di patè di fagianella,  
mortadella con pistacchio e piccola pasticceria

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

*Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione*