

OSTERIA
DEL BINARI

Menù

 [Click for international menu](#) 

UN CALICE PER INIZIARE

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

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

MENU DEGUSTAZIONE MILANESE

A persona 70€
Servito per tutto il tavolo

Entrée

Tartare di fassona con tartufo nero 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

Antipasto della casa 20€

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

1 - 3 - 7 - 8 - 9

Crema Parmentier al tartufo nero 22€

Con uovo pochè e Parmigiano Reggiano 36 mesi

3 - 7

Mondeghili classici 16€

Al profumo di limone con salsa verde

1 - 3 - 4 - 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 affumicati 24€

Pesce spada, salmone e tonno affumicati con misticanza

4

Fiori di zucca in pastella 20€

Ripieni di mozzarella di bufala e pesto di basilico

1 - 3 - 7 - 8

Carpaccio di manzo piemontese 24€

Con scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, rucola, pomodorini e salsa Cipriani

7 - 8

Tagliere di salumi lombardi con gnocco fritto 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,

a richiesta con midollo

3€

7-9

Riso al salto 18€

A scelta con fonduta di gorgonzola, funghi trifolati, verdure spadellate
o con crudo di Parma

4-7

Risotto Acquerello 22€

Con zucchini in fiore e spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi

1-7-9

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco 24€

su cremoso di zafferano

1-3-7-9

Ravioli al Castelmagno 24€

Con pere caramellate all'aceto balsamico

1-3-7-9

Scialatielli alle erbe aromatiche 26€

Al ragù di gamberi, astice e scampi con pomodorini

1-2-3-7-b

Tagliolini paglia e fieno 26€

Al ragù bianco di vitello, funghi e tartufo nero

1-3-7-9

Gnocchi di barbabietola rossa 22€

Con spuma di gorgonzola e pistacchio di Bronte

1-3-7-8

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

Ganascino di maialino iberico 30€

Cotto a bassa temperatura con pancetta croccante, purè di patate e verdure spadellate

1-7

Filetto alla Wellington 34€

In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate

1-3-7-10

Vitello tonnato 26€

Scamoncino di vitello cotto a bassa temperatura e capperi in fiore

3-4-7-9-10

Tartare di fassona piemontese 30€

Con crumble di patate tartufo nero

Trancio di merluzzo 30€

Ripieno di baccalà mantecato, con patata schiacciata e verdure

1-4-7-9

Millefoglie di melanzane 20€

Con stracciatella e pesto di basilico

1-7-8

OSTERIA

DEL BINARI

DALLA GRIGLIA

Fiorentina di manzo bavarese (1,2 kg~) 90€

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

7

Fiorentina di black angus irlandese (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 black angus irlandese 36€

Con verdure grigliate e patate arrosto

7

Pollastrello nostrano 26€

Con salsa diavola e patate al forno

7

OSTERIA

DEL BINARI

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Selezione di formaggi stagionati

serviti con gelatina d'uva

24€

Parmigiano reggiano 36 mesi, Quartirolo, Roccoco, 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 –

6€

Catalogna aglio, olio e peperoncino – Polenta di Storo – gnocco fritto

1-7

Coperto

6€

pane, pinzimonio con patè di fagianella,
e piccola pasticceria

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

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione