DEL BINARI

Menu

Click for international menu



UN CALICE PER INIZIARE

Champagne Brut "Cuvèe Saint -Petersburg"

20€

Veuve Clicquot

Franciacorta dosaggio zero "Alma assemblage 1" 17€ Bellavista

MENU DEGUSTAZIONE MILANESE

A persona

70€

Servito per tutto il tavolo

Entrèe

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 Tartare di fassona piemontese con tartufo nero, mondeghili classici e mortadella con pistacchio 1-3-7-8-9	20€
Burratina di Andria Con cipolla rossa in agrodolce ed insalata ai tre pomodori: camone sardo, datterino giallo e datterino rosso	18€
Mondeghili classici Al profumo di limone con salsa verde 1-3-4-7-8-9	16€
Terrina di foie gras Con gelatina d'uva, composta di cipolla rossa e zenzero e crostino di pane 1-3-7	28€
Tris di affumicati Pesce spada, salmone e tonno affumicati con misticanza 4	24€
Fiori di zucca in pastella Ripieni di mozzarella di bufala e pesto di basilico	20€
Carpaccio di manzo piemontese Con scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, rucola, pomodorini e salsa Cipriani	24€
Tagliere di salumi lombardi con gnocco fritto 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	36€



PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano, a richiesta con midollo 7-9	20€ <i>3€</i>
Riso al salto A scelta con fonduta di gorgonzola, funghi trifolati, verdure spadellate o con crudo di Parma 4-7	18€
Risotto Acquerello Con zucchinelle in fiore e spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi	22€
Gnocchi di patate viola Con punte di asparagi e burratina al gorgonzola	22€

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco su cremoso di zafferano 1-3-7-9	24€
Ravioli di borragine e ricotta Con concassè di pomodorini e lime	24€
Spaghettoni al basilico Al ragù di gamberi, astice e scampi con pomodorini	26€
Tagliolini paglia e fieno Al ragù bianco di vitello, funghi e tartufo nero	26€



SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Cotoletta di vitello alla milanese	32€
Ossobuco di vitello In gremolada con risotto alla milanese	36€
Ganascino di maialino iberico Cotto a bassa temperatura con pancetta croccante, purè di patate e verdure spadellate 1-7	30€ e
Filetto alla Wellington In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate 1-3-7-10	34€
Vitello tonnato Scamoncino di vitello cotto a basa temperatura e capperi in fiore 3-4-7-9-10	26€
Tartare di fassona piemontese Con crumble di patate tartufo nero	30€
Trancio di merluzzo Ripieno di baccalà mantecato, con patata schiacciata e verdurine 1-4-7-9	30€
Millefoglie di melanzane Con stracciatella e pesto di basilico	20€



DALLA GRIGLIA

Fiorentina di manzo bavarese (1,2 kg~) Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) – frollatura 30 giorni	90€
Fiorentina di black angus irlandese (1,2 kg~) Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) – frollatura 30 giorni	130€
Costata di manzo bavarese Con verdure grigliate e patate arrosto	30€
Costata di black angus irlandese Con verdure grigliate e patate arrosto	36€
Pollastrello nostrano Con salsa diavola e patate al forno	26€

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Selezione di formaggi lombardi serviti con gelatina d'uva

24€

Formaggella, Quartirolo, Roccolo, Strachitunt, Blu di capra $^{7-\,8-\,10}$

CONTORNI

Patate al forno – Spinaci saltati al burro – Verdure grigliate – 6€

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

Coperto 6€

Flute di benvenuto, pane, pinzimonio con vinaigrette, e piccola pasticceria

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

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione

