

OSTERIA
DEL BINARI

Menù

 [*Click for international menu*](#) 

UN CALICE PER INIZIARE

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

Franciacorta dosaggio zero “Alma assemblage 1” 17€
Bellavista

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

Insalata ai tre pomodori 16€

Camone sardo, datterino giallo, datterino rosso con burratina di Andria e cipolla

4-7

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

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 asparagina selvatica e burratina di Andria
1-7-9

Zuppa di ortica 16€
Con crostini di pane
1-3-7-9

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco 24€
su cremoso di zafferano
1-3-7-9

Ravioli di borragine e ricotta 24€
Con concassè di pomodorini e lime
1-3-7-9

Spaghettoni al basilico 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

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€

Brasato al Barbaresco con 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

Vitello tonnato 26€

Scamoncino di vitello cotto a basa 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

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 frisona 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 frisona italiana 36€

Con verdure grigliate e patate arrosto

7

Pollastrello nostrano 26€

Con salsa diavola e patate al forno

7

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

1-7

Coperto

5€

Pane, hummus di ceci al profumo mediterraneo,
pinzimonio con emulsione al finocchio e piccola pasticceria

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

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione

OSTERIA

DEL BINARI