

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

### Burratina di Andria 18€

Con cipolla rossa in agrodolce ed insalata ai tre pomodori: camone sardo, datterino giallo e datterino rosso

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 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

Gnocchi di patate viola 22€  
Con punte di asparagi e burratina al gorgonzola  
1-3-7

## 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 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

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

6€

1-7

### Coperto

6€

pane, pinzimonio con vinaigrette,  
e piccola pasticceria

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

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