

OSTERIA
DEL BINARI

Menù

 [Click for international menu](#) 

UN CALICE PER INIZIARE

Champagne Extra Brut “Charles de Gaulle” 22€

Drappiert

Franciacorta Brut 9^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

Potete già segnalare in fase di prenotazione la volontà di consumare il menù degustazione che potrà essere ordinato a pranzo entro le ore 13:45 ed a cena entro le ore 21:45

OSTERIA

DEL BINARI

ANTIPASTI

Antipasto della casa 20€

Tartare di Fassona piemontese, mondeghili classici e coppa piacentina

1 - 3 - 7 - 9

Code di gamberi alla catalana 24€

Con pomodorini, sedano e cipolla rossa di Tropea

2 - 9 - b

Mondeghili classici 18€

(su richiesta, disponibile anche nella versione vegetariana)

Al profumo di limone con salsa verde

1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 11

Carpaccio di black angus affumicato 22€

Con pere aromatizzate allo zafferano, sedano rapa, noci e pecorino

7 - 8 - 9

Terrina di foie gras 28€

Con marmellata di fichi aromatizzata al limone e pan brioche

1 - 3 - 7

Fiori di zucca in pastella 22€

Ripieni di mozzarella di bufala e pesto di basilico

1 - 3 - 7 - 8

Baccalà mantecato 22€

Con sfoglia di pane croccante

1 - 4 - 7

Tagliere di salumi lombardi con gnocco fritto 36€

Con giardiniera di verdure e gnocco fritto (consigliato per due persone)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bresaola, Pancetta coppata, Coppa,

salamini nostrani, Slinsega di suino

1 - 7 - 8 - 9

OSTERIA

DEL BINARI

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese 20€

con pistilli di zafferano,

a richiesta con midollo

3€

7-9

Risotto del giorno 22€

Riso carnaroli della nostra proposta odierna

7-9

Riso al salto liscio 20€

A scelta con aggiunta di fonduta di gorgonzola (€ 2), funghi (€ 3), verdure spadellate (€ 2) o prosciutto crudo (€ 4)

7-9

Calamarata di Gragnano 26€

Con pomodorini e ragù di gamberi, astice e scampi

1-2-7-9-b

Tortino di riso 22€

Ripieno con funghi porcini e spuma di parmigiano

1-3-7-9

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco 26€

su cremoso di zafferano

1-3-7-9

Tortelli 26€

Con ripieno di castagne, porro, patate con finferli e burro nocciolato

1-3-7-9

Tagliolini paglia e fieno 26€

Con ragù di vitello in bianco, funghi porcini e tartufo nero estivo

1-3-7-9

Trofie 22€

Con pesto di basilico alla genovese, fagiolini, patate, pinoli e parmigiano reggiano

1-3-7-8-9

OSTERIA

DEL BINARI

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 - 9

Filetto alla Wellington 34€

In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate

1 - 3 - 7 - 9 - 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

Trancio di branzino 34€

Con salsa al vino bianco asparagi verdurine e patate

1 - 4 - 7

Parmigiana di melanzane 22€

Con stracciatella di bufala e pesto di basilico

1 - 7 - 8 - 9

Carpaccio di manzo Cipriani 28€

Con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi

3 - 7 - 10

Vitello tonnato 26€

Scamoncino di vitello cotto al rosa con salsa tonnata e capperi in fiore

1 - 3 - 4 - 7 - 10

Medaglioni di filetto di maiale 30€

Con pancetta croccante, salsa alla senape rustica, cipolla rossa caramellata, patate e verdure saltate

1 - 3 - 7 - 9 - 10

DALLA GRIGLIA

Fiorentina di Simmental bavarese (1,2 kg~) 98€

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

Pollastrello nostrano 26€

Con salsa diavola e patate al forno

7

DEGUSTAZIONI FORMAGGI

**Selezione di formaggi stagionati
serviti con gelatina d'uva** 24€

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

7 – 8

CONTORNI

Patate al forno – Spinaci saltati al burro – Verdure grigliate – 8€

Catalogna aglio, olio e peperoncino – Purè di patate

1 – 7 – 9

Coperto 6€

pane, pinzimonio, mortadella e piccola pasticceria

1 – 3 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione

