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

Entrèe
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

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

Insalata di puntarelle — 20€
Con mozzarella di bufala e acciughe del Cantabrico
4 - 7

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

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

Spaghettoni di Gragnano “del Binari” 20€
Con pomodoro fresco spadellato, aglio e parmigiano
1 – 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

Tortelli 24€
Con ripieno di zucca, burro di montagna e crumble di amaretto
1 – 3 – 7 – 9 – 10

Gnocchetti di pane 22€
Con pesto di basilico alla genovese, fagiolini, patate, pinoli e parmigiano reggiano
1 – 3 – 7 - 8 - 9

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

Mondeghili classici 28€
Involtini di verza con ripieno di carne e polenta di Storo
1 – 3 - 7 – 9

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 – Catalogna aglio, olio e peperoncino – Purè di patate – Polenta di "Storo" 8€
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

OSTERIA
DEL BINARI