

Brunello

OSTERIA

Dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 12.30 alle 14.30

BRUNELLO

ANTIPASTI

Fiocco di culatello di Podere Cadassa 12
panna cotta di bufala e focaccia bianca

Baccalà mantecato 14
cialde di pane al nero di seppia e sesamo,
verdure croccanti e salsa verde

Patè di fegatini di pollo 12
Pan brioche, chutney pere e zenzero, aria di vin brulé

PRIMI

Raviolo ispirato ad un pizzocchero 14
pasta fresca con patate, verze, coste,
bitto e casera su salsa di grano saraceno

Tagliatelle fresche 14
ragù alla bolognese e Salva Cremasco

SECONDI

La vera cotoletta di vitello alla milanese 24
salsa tartara e patate novelle al forno

PREMIO SPECIALE guida del Gambero Rosso Milano

Petto d'anatra arrosto 22
in crosta di pan brioches al pepe nero, radicchio tardivo,
composta di arance, caviale di balsamico

Polpo croccante 18
vellutata di ceci, cime di rapa saltate e ristretto di 'nduja

DALL'ORTO

Verdure saltate di stagione 8

VINI

Prosecco di Valdobbiadene "Ruio" 2017 - Malibrán 4

448 Bianco 2016 - Girlan 4

Spezieri Montalcino 2016 - Col d'Orcia 5

Brunello di Montalcino 2012 - Lambardi 8

Acqua minerale 0,45 l 1

Birra 0,33 l 3

SPECIAL lunch

PRIMI *lunch* REGULAR 100 gr. SUPER 150 gr.
Risotto alla milanese 9 12

Maccheroncino fresco all'amatriciana 9 12

Trofie con salsa di noci 9 12

INSALATA *lunch*
BRUNELLO SALAD 9

verdure crude e marinate, mandarino,
mela, lamponi, menta e aneto

SECONDI *lunch*
Filetto di salmone arrosto 12
riso basmati al curry e spinaci alla piastra

Tagliata di filetto di maiale 12
rucola, riduzione all'aceto balsamico
e scaglie di parmigiano

DESSERT

CAFFÈ GOURMAND 5
Caffè espresso con un assaggio dei nostri dessert

Il nostro tiramisù 5

Crema bruciata 5
al frutto della passione e cioccolato bianco

Tagliata di frutta 5