

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

Ravioli ai funghi 14
crema di zucca e polvere ai porcini

Pappardelle fresche 14
ragù di cinghiale, Salva Cremasco e sentore di cacao

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" 2016 - *Malibran* 4

Muller Thurgau 2016 - *Girland* 4

Spezieri Montalcino 2016 - Col d'Orcia 5

Brunello di Montalcino 2012 - *Banfi* 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

Orecchiette alle cime di rapa 9 12

Rigatoni all'amatriciana 9 12

INSALATA *lunch*
BRUNELLO SALAD 9
insalata iceberg, pollo, bacon croccante,
veli di grana padano, crostini e citronette

SECONDI *lunch*
Filetto di salmone alla plancia 12
con maionese alle erbe e julienne di verdure saltate

Polpettine di manzo al pomodoro e basilico 12
con purè di patate e spinaci saltati

DESSERT

CAFFÈ GOURMAND 5
Caffè espresso con un assaggio dei nostri dessert

Il nostro tiramisù 5

Crema bruciata 5
al frutto della passione, cioccolato bianco e basilico

Tagliata di frutta 5