

Brunello

OSTERIA

Dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 12.30 alle 14.30

BRUNELLO

ANTIPASTI

Fiocco di culatello di Podere Cadassa 12
mousse di burrata e focaccia di segale

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

Tartare di manzo.....12
caprino, marmellata di cipolle rosse e pane carasau

PRIMI

Raviolo cacio e pepe..... 14
vellutata di asparagi e asparagi saltati

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 laccato in salsa teriyaki..... 22
mele annurche saltate e indivia belga

Polpo croccante20
topinambur in due consistenze,
cipolla rossa agrodolce alla brace

DALL'ORTO

Verdure saltate di stagione 8

VINI

Prosecco di Valdobbiadene "Ruio" 2017 - Malibran 4

448 Bianco 2017- Girlan..... 4

Spezieri Montalcino 2016 - Col d'Orcia..... 5

Brunello di Montalcino 2013 - Villa I Cipressi..... 8

Acqua minerale 0,45 l 1

Birra 0,33 l 3

SPECIAL lunch

PRIMI *lunch* REGULAR 100 gr. SUPER 150 gr.
Risotto alla milanese912

Fregola sarda con pomodorini, basilico.....912
melanzane e ricotta infornata

Maccheronico fresco, crema di piselli e menta..... 912
e pancetta affumicata croccante

INSALATA *lunch*
BRUNELLO SALAD..... 9
insalata iceberg, radicchio, rucola, pomodorini,
primosale marinato e crostini di focaccia

SECONDI *lunch*
Filetto di salmone in crosta d'erbe..... 12
caponatina di verdure e tapenade di olive

Tagliata di manzo..... 12
riso venere alle verdure e biette saltate

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 ananas..... 5