



OSTERIA DEL MES DI' srl

Viale Mosè Bianchi 57
20841 Carate Brianza (MB)
P IVA e CF: 05556770963
C. Soc.: 12000,00 i.v.

Email: verdenero2019@gmail.com
Pec: osteriadelmesdi@pec.it
Tel. 0362906646

MENU FISSI AUTUNNO-INVERNO 2025

1. Salame, crudo dolce, gnocco fritto e formaggini
Bis con risotto giallo con ragù di luganega e casoncelli della tradizione
Tagliata di manzetta km0 con olio evo al rosmarino, patate al forno

2. Crostoni ai cereali: lardo & miele, zola noci & mascarpone e insalatina di cavolo stufato al ginepro & speck croccante
Bis con risotto al caprino e rosmarino & fusilloni con radicchio al merlot e scamorza fumé
Brasato classico con polenta rustica

3. Brisaola e slinzea chiavennasca, giardiniera e polenta con fondua di formaggi di montagna
Bis con risotto al nebbiolo e margherite saracene al bitto con verze e patate
Filetto di maiale bardato, riduzione al porto, noci e patate novelle

€ 40,00

4. Tris di salumi nostrani, giardiniera e polenta con fondua di formaggi di montagna
Risotto con l'osso buco di vitello in gremolada alla nostra maniera

€ 36,00

5. Brisaola e slinzea chiavennasca, giardiniera e polenta con fondua di formaggi di montagna
Pizzoccherata d'inverno

6. Bogia, pancetta e gorgonzola
Cassoeula con polenta

€ 30,00

7. Selezione di salumi e formaggi, giardiniera e piccole tartare al ribes
Gran griglia a km0 con carni dell'azienda agricola Nava di Besana (ribeye di manzetta dry-aged, costine cbt, tenerone di vitella e salamella) con patate al forno e spinaci all'agro

€ 50,00

8. Crostoni ai cereali: lardo & miele, zola noci & mascarpone e insalatina di cavolo stufato al ginepro & speck croccante
Bourguignonne a km0 (scamone di manzetta, petto di pollo, lonza e luganega di maiale) con le salsine dell'osteria e patate al vapore

€ 36,00

Il menù si intende lo stesso per tutti i partecipanti, è prenotabile per almeno 10 persone e con 10 giorni minimo di preavviso e comprende acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 3 persone di Sangiovese, Bolonero del Salento, Lambrusco Reggiano secco o Vermentino di Maremma (scelta alla prenotazione)

Eventuali intolleranze e allergie saranno gestite previa comunicazione.
I primi e i secondi dei menù 1, 2, e 3 sono intercambiabili a seconda delle vostre preferenze

Dolce ceremoniale a scelta & flute di prosecco o moscato docg € 7,00
Panettone con crema al mascarpone & flute di prosecco o moscato docg € 4,00

Servizio taglio torta portata dal cliente gratuito con l'acquisto di almeno 1 bottiglia di prosecco (o altro vino a scelta) ogni 10 persone.

Menu bimbi (fino alle medie):

Pasta al pomodoro o al pesto
Cotoletta di pollo con patatine
Bibita
€ 17,00