

SETTEMBRE 2026

OSTERIA – Brianza, memoria e un po' di ribellione

PER COMINCIARE

SELEZIONE DI 5 SALUMI 20

Quello che abbiamo in dispensa, da mettere in mezzo e condividere senza troppe cerimonie.

FORMAGGI ARTIGIANALI ALL. 7 20

Una selezione da condividere, con composta e miele.

DI TUTTO UN PO' ALL. 7 26

Salumi, formaggi e giardiniera del Gino. Per chi non vuole scegliere.

MONDEGHINI DELLA NONNA GIULIA ALL. 1, 3* 10

Polpettine fritte, maionese all'aglio rosa. Da pescare uno dopo l'altro.

TROTA TRENTINA MARINATA AGLI AGRUMI ALL. 1, 4, 7 14

Caprino nostrano mantecato, acetosella e panbrioche.

LUMACHE NEL BOSCO ALL. 7* 17

Alla bourguignonne, mezza dozzina su letto d'autunno.

FONDUTA AL VERDENERO ALL. 1, 7 20

Formaggi valligiani fusi a fuoco vivo, schiacciata, patate al forno, verdurina croccante e mela verde.

Il suo posto è in mezzo al tavolo.

LA TARTARE, COME VUOI TU!

Scegli la ciccia, il peso e le guarnizioni... e il gioco è fatto

SCAMONE DI SCOTTONA BAVARESE DRY-AGED 13 / hg

FILETTO DI PATA NEGRA IBERICO 18 / hg

LE SIGNATURE VERDENERO

BRIANZA TOMAHAWK - L'ORIGINALE! ALL. 1, 3, 6, 8

24

Braciola con doppia costina di suino impanata e fritta come una milanese. La facciamo così da otto anni: oggi ci imitano, noi continuiamo a farla. Contorno incluso.

IL RISOTTO CON L'OSSOBUCO QUI È COSÌ ALL. 7, 9

29

Carnaroli di Mauro Castellotti bello giallo & ossobuco di vitello in gremolada alla nostrana, cioè in rosso. Lombardia, a modo nostro.

TUTTI FUSI AL VERDENERO ALL. 1, 7

20

Fonduta di formaggi valligiani a fuoco vivo, schiaccia ai semi, patate, verdura croccante e mela verde. Da mettere in mezzo al tavolo e finirla insieme.

INOLTRE QUESTO MESE

GARGANELLI & CREMA DI MELANZANE - VEG ALL. 1

16

Olio alla menta selvatica e briciole di pane cunzato al pomodoro secco.

TAGLIOLINI VERDI & BATTUTO D'AGNELLO ALL. 1, 3, 7, 9

18

Stracotto al Vermentino, con sopra scaglie di ricotta pecorina stagionata.

RISO IN CAGNONE & FILETTI DI PERSICO DORATI ALL. 1, 3, 4, 7, 8

23

Fatto come piace a noi... con burro, salvia croccante e il profumo di limone.

MOSCARDINI ALLA VENETA ALL. 14

20

Nella loro cocotte con crostoni di polenta bianca abbrustolita.

PETTO D'ANATRA IN CBT ALL'ARANCIA

25

Su letto di scarola ripassata con uva passa e pinoli

FILETTO DI MAIALE AL MOSCATO DI GRUMELLO ALL. 1

25

Carciofi spadellati e chips di topinambur.

DALLA GRIGLIA

TAGLIATA DRY-AGED DI SCOTTONA BAVARESE - 250 g ALL. 7 **29**
Spinacino, sfoglie di pecorino sardo e contorno incluso.

COSTATA DRY-AGED DI MANZETTA NOSTRANA **7,50 / hg**
Dai 600 g in su, con osso e grasso esterno. Contorno incluso.

FIorentina DI SCOTTONA BAVARESE **79**
Circa 1 kg, scaloppata al tavolo, con due contorni a scelta

CONTORNI

Verdura del giorno al vapore **4**

Patate arrosto con la buccia **6**

Patate fritte ALL. 1 3 6 8 **5**

Tris di verdure alla griglia **6**

Insalata mista o verde **5**

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO E BASILICO ALL. 1 **8**

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE ALL. 1 3 6 8 **10**

I VINI AL CALICE

Valcalepio DOC Rosso – La Collina	5
<i>Lombardia</i>	
Dolcetto d'Alba DOC - CàViola	5
<i>Piemonte</i>	
Cabernet Franc IGT - Tenute Luisa	5
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Merlot dei Colli Orientali – Tenute Civa	5
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Sangiovese IGT “Il Canneto” – Fattorie Mantellassi	5
<i>Toscana</i>	
Cirò DOC – Santa Venere	6
<i>Calabria</i>	
BiancoLuna IGT Terre Lariane – Cascina Migliorate	5
<i>Lombardia</i>	
Scassabarile rosé da marsigliana nera IGT Cirò – Santa Venere	6
<i>Calabria</i>	
Valdobbiadene Prosecco DOCG ‘Belcanto’ – Bellussi	6
<i>Veneto</i>	

I CALICI PREMIUM - CORAVIN

NEBBIOLO RAMALE 2019 COLLINE NOVARESI DOC 2019 - Torraccia del Piantavigna	7
<i>Piemonte</i>	
BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2018 - CàViola	15
<i>Piemonte</i>	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2021 - S. Sofia	14
<i>Veneto</i>	

LE BIRRE

DOLOMITI PILS ALLA SPINA <i>piccola 0,20 l</i>	4
DOLOMITI PILS ALLA SPINA <i>media 0,40 l</i>	6
HAMMER IPA - BIRRIFICIO LARIANO <i>0,33 l</i>	6
ORANGE BOCK - BIRRIFICIO RURALE <i>0,33 l</i>	6
FORST 0.0° <i>0,33 l</i>	5
MAISEL & FRIENDS URBAN IPA ALCOHOLFREI 0.3° <i>0,33 l</i>	6

ACQUA & BIBITE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA & SPRITE <i>in lattina 0,33 l</i>	3
ACQUA SAN BENEDETTO <i>PET 0,50 l, naturale o gasata</i>	2

NON SOLO VINO...

CRODINO O CAMPARINO	3
NEGRONI <i>Che sia Giusto, Sbagliato o Americano.</i>	6
SPRITZ <i>Valdobbiadene DOCG & Campari o Aperol.</i>	6
HUGO	7

NEGRONI ALPINO	10
-----------------------	-----------

Gin, Vermouth e Bitter La Valdôtaine. Il Negroni che parla un po' più di montagna.

GIN & TONIC / GIN & LEMON <i>Scegli con noi il gin che fa per te.</i>	da 7
MOSCOW MULE <i>Vodka BIO MaHe & Ginger Beer Fever-Tree.</i>	8

SERVIZIO

SERVIZIO, PANE & COPERTO

3

Acqua Naturizzata® frizzante o naturale compresa.

CONTENITORE PER DOGGY-BAG

1,50

CARTA DEGLI ALLERGENI

Numerazione di riferimento utilizzata accanto ai piatti

1	Cereali contenenti glutine — grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati
2	Crostacei — e prodotti a base di crostacei
3	Uova — e prodotti a base di uova
4	Pesce — e prodotti a base di pesce
5	Arachidi — e prodotti a base di arachidi
6	Soia — e prodotti a base di soia
7	Latte — e prodotti a base di latte, incluso lattosio
8	Frutta a guscio — mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati
9	Sedano — e prodotti a base di sedano
10	Senape — e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo — e prodotti a base di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti — oltre i limiti previsti dalla normativa
13	Lupini — e prodotti a base di lupini
14	Molluschi — e prodotti a base di molluschi

Per allergie o intolleranze chiedi sempre al personale. Le preparazioni possono avvenire in ambienti o con attrezzature condivise.