

Proposte per menu fisso novembre e dicembre 2019

1. Selezione di bresaole Chiavennasche e Bormine con bitto, valviola e sciatt
Pizzoccheri freschi con verze e patate km0
€ 28,00
2. Selezione di salumi nostrani
Risotto con l'ossobuco di vitello lombardo
€ 30,00
3. The social dinner: Antipasto dell'osteria, assaggio di due primi a scelta tra quelli indicati nei menù sopra e sotto e a seguire bourguignonne di carni km0 con le salsine e le verdure dello chef
€ 35,00
4. Bogia e pancetta del nava
Cassouela con polenta e zola dolce di capra
€ 28,00
5. Antipasto dell'osteria con tris di salumi nostrani, caprini, cotechino, giardiniera e piccola tartarina di manzetta brianzola
Bis con risotto alla monzese e casoncelli bergamaschi
Brasato di manzetta nostrana con polenta
€ 35,00

6. Antipasto come sopra

Bis con risotto al nebbiolo e casera e agnolotti di speck e radicchio con salvia e patate

Filetto di maiale bardato con riduzione al merlot, cipolline in agrodolce e polenta

€ 35,00

7. Antipasto con crostoni alla toscana, bresaola di cervo e fonduta di pecorino

Pappardelle al sugo di lepre (o al cinghiale)

Cinghiale stufato con polenta (o lepre in salmì)

€ 35,00

8. Crudo e gnocco fritto, millefoglie di bufala alla parmigiana
Bis con risotto allo stracchino e nocciole e cappelletti alla modenese

Stracotto di ganassino alla gardesana con purè di patate

€ 38,00

9. Antipasto nostrano

Griglia di carne a km0 con costata di manzetta brianzola frollata 30gg, coppa e salsiccia di suino nostrano, galletto nostrano con patate e verdure

€ 40,00

I menu comprendono 1 bt ogni 3 persone di vino da nostra selezione, acqua e caffè.

Per cene/pranzi di natale: panettone con crema al mascarpone e flute di prosecco docg o moscato docg € 3,00
Altro dolce su richiesta.

Per altre proposte non esitate a contattarci che faremo in modo di soddisfare le vostre esigenze!