

OTTOBRE 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.

BURÖLA ALL. 1, 3 9

Crostone di pane alla curcuma, briciole di castagna, salsa al ribes marinato, wow!

BACCALA' MANTECATO ALL. 4, 7, 8 14

Olive taggiasche & pomodorino essiccato

FLAN DI ZUCCA - VEG ALL. 3, 7 12

Crema d'alpeggio, frantumi di nocciola piemontese tostata e bucce fritte

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

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'OSSOBUCCO 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 IN OSTERIA... 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

AGNOLOTTI ALLA ZUCCA - VEG ALL. 1, 3, 7

16

Buon burro al timo & frantumi d'amaretto.

TAGLIOLINI AL RAGU' DI LEPRE ALL. 1, 9

16

Cotto lentamente come vuole tradizione. Scarpetta obbligatoria!

PASTA, FAGIOLI & COZZE! ALL. 1, 3, 4, 7, 8

15

Con la pasta mista, i borlotti e i cannellini, non sarà brianzola, ma ci piace.

SEGUE...

CAPRIOLO STUFATO ALL. 1	19
<i>Con polenta rustica, ovviamente.</i>	
QUAGLIA ARROSTO	19
<i>La sua riduzione e polenta rustica, ovviamente</i>	
LUCCIOPERCA	22
<i>Cotto con cipolle, pinoli e uva passa, patata schiacciata & cavolo stufato</i>	
CAPU' A MEZZA LUNA - VEG ALL. 1	16
<i>Verza ripiena con patate, formagella scalvina e sugo...</i>	

DALLA GRIGLIA

TAGLIATA DRY-AGED DI SCOTTONA BAVARESE - 250 g ALL. 7	29
<i>Spinacino, sfoglie di pecorino sardo e contorno incluso.</i>	
COSTATA DRY-AGED DI MANZETTA NOSTRANA	7,50 / hg
<i>Dai 600 g in su, con osso e grasso esterno. Contorno incluso.</i>	
FIorentina di SCOTTONA BAVARESE	79
<i>Circa 1 kg, scaloppata al tavolo, con due contorni a scelta</i>	

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 Sauvignon “I Ferretti” - Tenute Luisa	7
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Merlot dei Colli Orientali – Tenute Civa	5
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Valpolicella Superiore Ripasso – Tommasi	6
<i>Veneto</i>	
Sangiovese IGT “Il Canneto” – Fattorie Mantellassi	5
<i>Toscana</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

piccola 0,20 l

4

DOLOMITI PILS ALLA SPINA

media 0,40 l

6

HAMMER IPA - BIRRIFICIO LARIANO

0,33 l

6

ORANGE BOCK - BIRRIFICIO RURALE

0,33 l

6

FORST 0.0°

0,33 l

5

MAISEL & FRIENDS URBAN IPA ALCOHOLFREI 0.3°

0,33 l

6

ACQUA & BIBITE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA & SPRITE

in lattina 0,33 l

3

ACQUA SAN BENEDETTO

PET 0,50 l, naturale o gassata

2

NON SOLO VINO...

CRODINO O CAMPARINO

3

NEGRONI

Che sia Giusto, Sbagliato o Americano.

6

SPRITZ

Valdobbiadene DOCG & Campari o Aperol.

6

HUGO

7

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

10

GIN & TONIC / GIN & LEMON

Scegli con noi il gin che fa per te.

da 7

MOSCOW MULE

Vodka BIO MaHe & Ginger Beer Fever-Tree.

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.