

Menu per gruppi di 2 o più persone

MENU SAN GIUAN

ANTIPASTI

*Misto di salumi al tagliere con gnocco fritto - Nervetti in insalata
Brigante fasciato con pancetta - Tartare di luganega su pane caldo
Polenta e zola - Sformatino di verdure con crema al taleggio*

PIATTO UNICO

*Risotto mantecato alla milanese con ossobuco oppure
Ossobuco con polenta*

DOLCE e CAFFÈ'

€ 28.00 cad. (acqua e ½ litro vino rosso inclusi)

MENU SELVAGGINA

ANTIPASTI

*Petto d'oca
Prosciutto di cervo
Salame di cinghiale*

PRIMO PIATTO

Risotto con pernice

SECONDO PIATTO

Cinghiale e capriolo con polenta

DOLCE e CAFFÈ'

€ 40.00 cad. (acqua e ½ litro vino rosso inclusi)

MENU BELGORA minimo per 2 persone

ANTIPASTI

Misto di salumi al tagliere con gnocco fritto

Brigante fasciato con pancetta - Nervetti in insalata

Tartare di luganega su pane caldo - Polenta e zola

PRIMO BIS

Risotto mantecato alla monzese (con luganega)

Ravioli ai funghi porcini

SECONDO

Vitello arrosto con patate al forno

DOLCE e CAFFÈ'

€ 28.00 cad. (acqua e ½ litro vino rosso inclusi)

MENU BREGOGLIO minimo per 2 persone

ANTIPASTI

Misto di salumi al tagliere con gnocco fritto

Brigante fasciato con pancetta - Nervetti in insalata

Tartare di luganega su pane caldo - Polenta e zola

PRIMO BIS

Risotto mantecato con radicchio e scamorza

Gnocchi ripieni speck e brie

SECONDO

Spiedini di carne con patate al forno

DOLCE e CAFFÈ'

€ 31.00 cad. (acqua e ½ litro vino rosso inclusi)

MENU FAMETA minimo per 2 persone

ANTIPASTI

Misto di salumi al tagliere con gnocco fritto

Brigante fasciato con pancetta

Nervetti in insalata

Tartare di luganega su pane caldo

Polenta pasticciata

Tortino ai funghi porcini con crema allo zafferano

PRIMO BIS

Risotto mantecato alla Valtellina (con formaggio Bitto e vino Sassella)

Penne con speck e funghi porcini

SECONDO

Tagliata di manzo ai ferri con rucola e grana con patate al forno

DOLCE e CAFFÈ'

€ 33.00 cad. (acqua e ½ litro vino rosso inclusi)

MENU BABY € 16.00

PRIMO

Penne al pomodoro o Risotto alla milanese

SECONDO

Bistecca impanata con patatine fritte

DOLCE

Gelato

Bibita

MENU PES (su prenotazione almeno 24 ore prima minimo per 2 persone)

ANTIPASTI

Pepata di cozze

Timballo di piovra con patate

Gamberi alla catalana

Frittura di acquadelle

PRIMO

Risotto mantecato con caprino e capesante

SECONDO

Branzino ai ferri con zucchine grigliate

DOLCE e CAFFÈ'

€ 35.00 cad. (acqua e ½ litro vino bianco o rosso inclusi)

MENU PES GROS (su prenotazione almeno 24 ore prima min. per 2)

ANTIPASTI

Pepata di cozze

Capesante gratinate

Spiedino di gamberi

Tartare di tonno con verdure

Polenta e seppie

PRIMO

Risotto mantecato alle aragostelle

SECONDO

Astice alla catalana

DOLCE e CAFFÈ

€ 48.00 cad. (acqua e ½ litro di vino rosso o bianco inclusi)

APPETIZERS - ANTIPASTI



Assortment of cured meats with fried dumpling - Misto salumi

€ 9.00

Parma ham - Crudo di Parma al coltello € 9.00

Dry-salted beef from Valtellina – Bresaola della Valtellina € 7.00

Smoked ham from Tirolo - Speck del Trentino € 7.00

Salads and nerves - Nervetti in insalata € 6.00

*Cheese from Sardegna wrapped with bacon (hot) – Brigante
fasciato € 6.00*

Fresh sausage on toast - Tartare di luganega su pane caldo € 6.00

*Porcini mushrooms pudding with saffron sauces - Tortino ai
funghi € 8.00*

Tomato bruschettas - Bruschette al pomodoro € 5.00

Mixed bruschettas - Bruschette miste € 6.00

Commeal porridge with blue-cheese - Polenta e zola € 5.00

*Vegetables pudding with cheese taleggio sauce - Sformatino
verdure € 7.00*

Mixed hors d'oeuvre - Antipasto misto terra € 14.00

Flan of potatoes and octopus - Timballo di piovra e patate € 10.00

Shrimps, rucola salad, Parmesan cheese, tomatoes- Insalata di gamberi € 12

Scallops au gratin - Capesante gratinate € 10.00

Commeal porridge with cuttlefish - Polenta e seppie € 10.00

Shrimps catalana style - Gamberi alla catalana € 12.00

Mixed starter sea - Antipasto misto mare € 18.00

FIRST COURSES - PRIMI PIATTI



Risotto milanese style with beef bone-narrow - Risotto con ossobuco € 14.00

Risotto with saffron and strand of licorice – Risotto e fili liquirizia € 9.00

Risotto with saffron and sausage - Risotto alla monzese € 9.00

Risotto with red chicory and scamorza – Risotto radicchio scamorza € 9.00

Risotto with porcini mushrooms - Risotto con funghi porcini € 12.00

Risotto with Bitto cheese and Sassella wine - Risotto Valtellina
€ 11.00

Risotto with red chicory and Barolo wine - Risotto radicchio e
barolo € 9.00

Pasta quills with deer ragout - Pennette al sugo di cervo € 10.00

Noodles with boar ragout - Fettuccine al sugo di cinghiale €
11.00

Ravioli with porcini mushrooms - Ravioli ai funghi porcini € 10.00

Small green dumplings with smoked ham from Tirolo - Spatzle
€ 8.00

Dumplings stuffed with smoked ham and brie cheese - Gnocchi
ripieni € 9.00

Black risotto with cuttlefish - Risotto nero con seppie € 12.00

Risotto with shrimps and asparagus - Risotto gamberi e asparagi
€ 12.00

Risotto with sheep's cheese and scallops - Risotto caprino
capesante € 12.00

Spaghetti with clams - Spaghetti alle vongole € 12.00

Noodles with shrimps and tomatoes - Tagliolini gamberi e pomodori
€ 12.00

MAIN COURSES - SECONDI PIATTI



Beef bone-marrow with commeal porridge - Ossobuco con polenta

€ 14.00

Meat kebabs with baked potatoes - Spiedini di carne con patate

€ 12.00

Milanese veal chop (breaded) - Cotoletta alla milanese € 15.00

Grilled fillet of beef - Filetto di manzo alla griglia € 14.00

Fillet of beef with green pepper - Filetto di manzo al pepe verde €

15.00

Fillet of beef Voronoff style (mustard sauce) - Filetto

Voronoff € 15.00

Fillet of beef with porcini mushrooms - Filetto con funghi porcini

€ 18.00

Fillet of beef with blue-cheese sauce - Filetto di manzo allo zola €

15.00

Sliced beef with Rosemary - Tagliata di manzo alla Robespierre €

10.00

Sliced beef with porcini mushrooms - Tagliata di manzo con porcini

€ 15.00

Sliced beef with rucola salad, tomatoes and parmesan cheese

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana € 13.00

Roast shank of pork with baked potatoes - Stinco con patate € 10.00

Grilled pork chops with commeal porridge - Costine con polenta € 9.00

Boar with commeal porridge - Cinghiale con polenta € 14.00

Grilled sea-bas - Branzino ai ferri € 12.00

Grilled shrimps skewers - Spiedini di gamberi alla griglia € 12.00

Fish fry with courgettes - Fritto misto con zucchine € 14.00



SIDE DISHES - CONTORNI

Mixed salad - Insalata mista € 3.50

Green salad - Insalata verde € 3.00

Baked potatoes - Patate al forno € 3.00

French fries - Patate fritte € 3.00

White beans with red onion - Cannellini con cipolla rossa € 3.50

Commeal porridge - Polenta € 3.00

Tomatoes - Pomodorini € 3.50

Grilled vegetables - Verdure alla griglia 4.00

SALADS - INSALATONE € 6.00

Caprese (with tomatoes, mozzarella, oregano and basil)

Oss Bus (with lettuce, mozzarella, tomatoes, tuna, corn and olives)

Magna e tas (with lettuce, tomatoes, tuna, carrots, courgettes and capers)

Ciciara Minga: red chicory, green salad, mozzarella, tomatoes and anchovies

Barlafus (green salad, parmesan cheese, tuna, tomatoes and palm heart)



ANTIPASTI ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

SALUMI MISTI CON GNOCCO FRITTO

САЛЮМИ МИСТИ (АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС С НЬОКО ФРИТТО)

((ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, МОРТАДЕЛЛА, БРЕЗАОЛА, МИЛАНСКАЯ КОЛБАСА, САЛО, СЫРОВЯЛЕНАЯ ВЕТЧИНА (КОРРА))

NERVETTI IN INSALATA

НЕРВЕТТИ (ХОЛОДЕЦ ПО ИТАЛЬЯНСКИ)

TARTARE DI LUGANEGA

ТАРТАРЕ ДИ ЛУГАНЕГА (РУМЯНЫЕ ХРУСТЯЩИЕ БРУСКЕТТЕ С ПИКАНТНЫМ КОЛБАСНЫМ ФАРШЕМ (САЛСИЧЧЕЙ))

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

(БРЕЗАОЛА ИЗ ВАЛТЕЛЛИНЫ)

BRIGANTE FASCIATO CON PANCETTA

БРИГАНТЭ (НЕЖНЫЕ МИНИ РУЛЕТЫ ИЗ СЫРА “БРИГАНТЕ” И БЕКОНА ЗАПЕЧЁННЫЕ В ДУХОВКЕ)

SPECK DEL TIROLO

(ТИРОЛЬСКИЙ СПЭК)

BRUSCHETTE AL POMODORO

БРУСКЕТТЕ АЛЬ РОМОДОРО (ПОДЖАРИСТЫЕ ХРУСТЯЩИЕ БРУСКЕТТЕ СО СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ОРИГАНО)

BRUSCHETTE MISTE

БРУСКЕТТЕ МИСТЕ (ПОДЖАРИСТЫЕ ХРУСТЯЩИЕ БРУСКЕТТЕ С САЛОМ, СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ОРИГАНО, ПИКАНТНЫМ КОЛБАСНЫМ ФАРШЕМ И ПАШТЕТОМ ИЗ МАСЛИН)

POLENTA E ZOLA

ПОЛЕНТА И ГОРГОНЗОЛА ((АППЕТИТНАЯ КУКУРУЗНАЯ КАША С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА)

SFORMATINO DI VERDURE CON CREMA AL TALEGGIO

СФОРМАТИНО ДИ ВЕРДУРЭ (ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ИЗ АРОМАТНОГО МЯГКОГО СЫРА ТАЛЕДЖИО)

TORTINO DI FUNGHI PORCINI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

ТОРТИНО ДИ ФУНГИ ПОРЧИНИ (ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ В ШАФРАНОВОМ СОУСЕ)

ANTIPASTI MISTI



PRIMI ПЕРВЫЕ БЛЮДА РИЗОТТО И ПАСТА

RISOTTO CON OSSOBUCCO

(РИЗОТТО ПО МИЛАНСКИ С ОССОБУКО (РИС С ШАФРАНОМ И ГОВЯЖЕЙ ГОЛЕНЬЮ, ТУШЁНОЙ С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ)

RISOTTO ALLA MONZESE

РИЗОТТО ПО МИЛАНСКИ (С ШАФРАНОМ) И ПИКАНТНЫМ КОЛБАСНЫМ ФАРШЕМ

RISOTTO ALLA MILANESE CON FILI DI LIQURIZIA

РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И ЛАКРИЦЕЙ

RISOTTO VALTELLINA (CON FORMAGGIO BITTO E VINO SASSELLA)

РИЗОТТО ВАЛЬТЕЛИНА С СЫРОМ БИТТО В АРОМАТНОМ ВИНЕ САССЕЛЛА

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В АРОМАТНОМ БУЛЬОНЕ

PENNETTE AL SUGO DI CERVO

“ПЕННЕТТЕ “МАКАРОНЫ ПОД ФИРМЕННЫМ СОУСОМ ИЗ ОЛЕНИНЫ

FETTUCCHINE AL SUGO DI CINGHIALE

“ФЕТТУЧЧИНЕ “ПАСТА ПОД СОУСОМ ИЗ КАБАНИНЫ

RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI

РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

RAVIOLI AI FORMAGGI

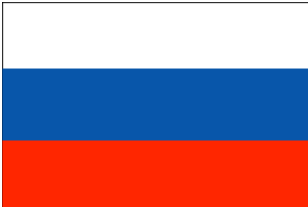
РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРОВ 3 –Х ТИПОВ

SPATZLE (GNOCCHI VERDI TIROLESIS)

СПАТЦЛЕ (ТИРОЛЬСКИЕ КЛЕЦКИ ИЗ ШПИНАТА С БЕКОНОМ)

GNOCCHI RIPIENI CON SPECK E BRIE

НЬОКИ (КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ БЕКОНА И НЕЖНОГО СЫРА БРИЕ)



SECONDI ОСНОВНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

OSSOBUCO CON POLENTA

(ОССОБУКО С ПОЛЕНТОЙ – ГОВЯЖЬЯ ГОЛЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С АППЕТИТНОЙ КУКУРУЗНОЙ КАШЕЙ)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

СОЧНОЕ ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С ЗЕЛЁНЫМ ПЕРЦЕМ И БРЕНДИ

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

ТАЛЬЯТА (НЕЖНАЯ ВЫРЕЗКА ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ)

TAGLIATA DI MANZO ALLA ROBESPIERRE

ТАЛЬЯТА (ВЫРЕЗКА ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ С ЗЕЛЕНЬЮ)

SPIEDINI DI CARNE

ШАШЛЫК ПО- ИТАЛЬАНСКИ МЯСНОЕ АССОРТИ

COTOLETTA ALLA MILANESE

КОТОЛЕТТА (ОТБИВНАЯ ТЕЛЯТИНЫ В ПАНИРОВКЕ ПО МИЛАНСКИ)

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

FILETTO DI MANZO ALLA VORONOFF

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В МЯГКОМ ГОРЧИЧНО-БРЕНДЕВОМ СОУСЕ

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA POMODORINI E GRANA

ТАЛЬЯТА (ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ)

BRASATO

БРАЗАТО (НЕЖНАЯ ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ В ВИНЕ И ОВОЩАМИ)

STINCO СТИНКО (ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНАЯ ГОЛЕНЬ)

CINGHIALE CON POLENTA

ЧИНГИАЛЕ (ТУШЕНОЕ В ВИНЕ ФИЛЕ КАБАНА И ОВОЩАМИ С КУКУРУЗНОЙ КАШЕЙ)

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE AI FERRI

КОСТАТА (СТЕЙК ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ “АНГУС”)