



A NATALE E SANTO STEFANO 2020  
CONSEGNE A DOMICILIO  
E ASPORTI DALLE 11:30 ALLE 14:30  
E DALLE 18:00 ALLE 22:00  
CHIAMANDO IL NUMERO  
**389 99 99 201**

PRENOTA ANCHE ONLINE  
[www.ossbus.com](http://www.ossbus.com)

Vicolo Comunale angolo Via Roma, 1  
20821 Meda (MB)  
+39 0362 17.05.528 / +39 389 99.99.201  
[info@ossbus.com](mailto:info@ossbus.com)

POSSIBILITÀ DI PAGAMENTO ALLA CONSEGNA  
O ALL'ASPORTO CON BANCOMAT, CONTANTI E  
CARTA DI CREDITO.

OSTERIA  
**OSS BÙS**  
MEDA

*Menù di Natale  
e Santo Stefano 2020*

## Antipasti

- Brigante fasciato con pancetta € 10.00
- Tartare di luganega su pane caldo € 12.00
- Tortino ai funghi porcini con crema allo zafferano € 12.00
- Soufflé di zucca con castagne, fonduta leggera e tartufo nero € 16.00
- Insalata di carciofi e grana € 14.00 (con gamberi € 19.00)
- Puntarelle alla romana € 12.00
- Culatello di Zibello con burrata pugliese € 16.00
- Patanegra 100% iberico al coltello € 18.00
- Foie-gras su crostini di pane caldo € 18.00
- Uovo all'occhio di bue con tartufo bianco € 29.00
- Tartare di tonno su letto di mango € 18.00
- Gamberi saltati su burrata pugliese e bottarga € 16.00
- Ostriche € 3.00 cad.
- Acciughe del mar Cantabrico con burro e crostini di pane € 16.00
- Piovra al vapore su purea di patate violette € 16.00
- Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con spuma di menta e lime € 20.00

## Primi piatti

- Risotto alla milanese con ossobuco € 18.00
- Paccheri con spada fresco, melanzane e pomodorini € 14.00
- Risotto con champagne e scampi € 18.00
- Risotto con porcini in cialda di parmigiano € 15.00
- Lasagne con ragù di chianina € 12.00
- Risotto o tagliolini all'uovo con tartufo bianco € 29.00
- Risotto al bianco lodigiano con scaloppa di foie-gras e suo intingolo € 18.00
- Risotto con pesce persico dorato € 16.00
- Vellutata di zucca con gamberi di Patagonia € 16.00
- Risotto con carciofi, capesante e sfere di zenzero € 16.00
- Medaglioni ripieni di patate e burrata con julienne di Patanegra e fonduta leggera € 18.00
- Orecchiette con ragù d'anatra e tartufo nero fresco € 18.00
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso di Mazara e lacrime di peperoncino dolce € 18.00

## Secondi piatti

- Stinchetto di agnello al forno con purea di zucca € 16.00
- Coscia d'oca con polenta valsugana € 16.00
- Filetto fasciato con prosciutto crudo al Porto € 20.00
- Ossobuco con polenta valsugana € 16.00
- Tagliata di filetto ai ferri con carciofi saltati e scaglie di pecorino € 20.00
- Tartare di manzo con sale, olio, limone e tartufo bianco € 39.00
- Filetto irlandese alla Rossini con scaloppa di foie-gras, riduzione al vino liquoroso portoghese e tartufo nero fresco € 28.00
- Tonno scottato al sesamo con spinacino novello e fiorellini € 18.00
- Astice alla catalana con pomodori (sedano) e cipolla rossa di Tropea € 24.00
- Fritto misto con zucchine e acquadelle € 16.00
- Pescatrice al forno con verdure al vapore e salsa allo zafferano € 18.00
- Spiedini di gamberi alla griglia con insalata di finocchi e arance € 20.00

## Contorni

- Insalata mista € 5.00
- Patate al forno € 4.00
- Patate fritte € 4.00
- Spinaci al burro € 4.00
- Polenta Valsugana € 4.00
- Verdure alla griglia € 7.00
- Porcini trifolati € 8.00

## Dessert

- Ananas € 5.00 (con maraschino € 6.00)
- Tiramisù al panettone € 5.00
- Sbrisolona con crema al mascarpone € 5.00
- Pandorino o panettoncino con crema chantilly € 6.00
- Cheese-cake al caffè € 6.00
- Cremoso al mascarpone con torrone € 6.00
- Panna cotta con riduzione agli agrumi e melograno € 6.00
- Torta pere e cioccolato € 5.00
- Torta di mele € 5.00
- Tiramisù classico € 5.00