

Brunello OSTERIA

Dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 12.30 alle 14.30

BRUNELLO

ANTIPASTI

Fiocco di culatello di Podere Cadassa 12
panna cotta di bufala e focaccia bianca

Capasanta scottata 14
crema di cavolfiore alla curcuma e salsa verde

Terrina di fegatini di pollo 14
mosto d'uva cotta, gelatina di Müller-Thurgau al timo

PRIMI

Ravioli ai funghi 14
crema di zucca e sabbia ai porcini

Tagliatelle al nero di seppia 16
mantecate con crema ai crostacei,
ragù di gamberi e zenzero candito

SECONDI

La vera cotoletta di vitello alla milanese 24
salsa tartara e patate novelle al forno

PREMIO SPECIALE guida del Gambero Rosso Milano

Petto d'anatra arrosto 20
pannocchia tostata, capperi canditi,
pesche al cardamomo e Campari

Polpo croccante 18
crema di focaccia al rosmarino, biette e olio alla menta

DALL'ORTO

Verdure saltate di stagione 8

VINI

Prosecco di Valdobbiadene "Ruio" 2015 - *Malibrán* 4

Fiano Sophia 2016 - *Basilisco* 4

Negramaro 2015 - *Angiuli Donato* 5

Brunello di Montalcino 2012 - *Pian delle Querci* 8

Acqua minerale 0,45 l 1

Birra 0,33 l 3

SPECIAL lunch

PRIMI *lunch* NORMAL 100 gr. SUPER 150 gr.

Risotto alla milanese 9 12

Maccheroncino fresco al pomodoro e salsiccia 9 12

Garganello cacio e pepe con funghi pioppini 9 12

INSALATA *lunch*

BRUNELLO SALAD 9

misticanza, patate, cetriolo, feta greca e dressing all'aneto

SECONDI *lunch*

Filetto di salmone arrosto 12
variazione di cavoli saltati e olio al basilico

Saltimbocca alla romana 12
con patate al forno

DESSERT

CAFFÈ GOURMAND 5
Caffè espresso con un assaggio dei nostri dessert

Il nostro tiramisù 5

Semifreddo al cocco 5
con coulis di frutti di bosco con lime e menta

Sorbetti e gelati 5

Tagliata di frutta 5