

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 polvere 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 22
in crosta di pan brioche al pepe nero, radicchio tardivo,
composta di arance, caviale di balsamico

Polpo croccante 18
vellutata di ceci, cime di rapa saltate e ristretto di 'nduja

DALL'ORTO

Verdure saltate di stagione 8

SPECIAL lunch

PRIMI *lunch* REGULAR 100 gr. SUPER 150 gr.
Risotto alla milanese 9..... 12

Gnocchetti di patate con ragù alla bolognese..... 9..... 12

Rigatoni di Gragnano alla carbonara..... 9..... 12

INSALATA *lunch*
BRUNELLO SALAD..... 9
insalata iceberg, speck, patate, crostini,
dressing al balsamico

SECONDI *lunch*
Filetto di salmone alla piastra..... 12
con timballo di coste e parmigiano, salsa al prezzemolo

Arrosto di manzo..... 12
con purea di patate alle erbe e salsa al vino rosso

DESSERT

CAFFÈ GOURMAND..... 5
Caffè espresso con un assaggio dei nostri dessert

Il nostro tiramisù 5

Crema bruciata..... 5
al frutto della passione, cioccolato bianco e basilico

Tagliata di frutta 5

VINI

Prosecco di Valdobbiadene "Ruio" 2016 - *Malibran* 4

Muller Thurgau 2016 - *Girlan*..... 4

Spezieri Montalcino 2016 - Col d'Orcia..... 5

Brunello di Montalcino 2012 - *Le Gode* 8

Acqua minerale 0,45 l 1

Birra 0,33 l 3