

MENU' DEL RISTORANTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI SALUMI ALPINI

Solo piccoli grandi artigiani da tutto l'arco alpino. Con frutti di bosco e scaglie di Furnacc del Feen.

SELEZIONE DI SALUMI PADANI

I più blasonati lungo il corso del "grande fiume". Con giardiniera, mostarda di Voghera e scaglie di Lodigiano 72 mesi.

FIGATEI

Polpettine di fegato di vitello e poco lardo, avvolte nella rete di maiale, infarinate e fritte nel burro chiarificato. Le serviamo accomodate su un savarin di polenta.

VITEL TONNE' ALLA MILANESE

Cottura del vitello in court bouillon, salsa a base di tonno rosso di Carloforte, alici di menaica, capperi di Pantelleria, uova di selva, olio di Brisighella e limone della costiera. No maionese.

PRIMI

PIZZOCCHERI NEL "LAVECC" (30 min.)

Impasto 4/5 di farina di grano saraceno, conditi con verza, patate, strutto, aglio e Casera di diverse stagionature. Serviti nella tradizionale ciotola di pietra ollare. Cottura espressa.

RAVIOLI D'ARROSTO AL "GRAS DE ROST"

Ripieno alla milanese di arrosto di manzo e sfoglia 10 tuorli d'uova di selva e farina di grano tenero macinata a pietra. Conditi col fondo del manzo e grana Lodigiano.

RISOTTO ALLA MILANESE (min. 2 pers. - 30 min.)

Riso Acquerello, brodo, cipolla, midollo di bue, gras de rost (fondo d'arrosto) e zafferano in stimmi. Mescolato a mano e mantecato con grana lodigiano e burro. All'onda, consigliato il cucchiaino. A richiesta con condimento di rigaglie di pollo.

PIATTO UNICO (portata doppia)

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE (min. 2 pers. per il risotto - 30 min.)

Ossobuco di vitello italiano in bianco, finito con la antonomastica gremolata e servito con risotto alla milanese.

SECONDI

CONTROFILETTO DI CERVO "5 STELLE"

Controfiletto di cervo locale marinato in Sforzato Nino Negri 5 Stelle 2015 e aromi. Lo serviamo al bleu, appena saltato in burro chiarificato al timo, accompagnato da polenta e riduzione della marinata.

GIAMBONIT DE POLASTER

In meneghino "prosciuttino di pollo". Fusso e sovracoscia di pollo disossato, farcito con pancetta e salvia, cucinato delicatamente al forno in burro e Marsala. Con purè di patate.

MANZO ALLA CALIFORNIA

Piatto simbolo della cucina brianzola, scevro di qualsivoglia esotismo: La California è una grande cascina nei pressi di Monza. Fesa di manzo piemontese steccata di pancetta, brasata in panna, brodo, aceto e cipolla. Gli ingredienti e il carattere bianco/agrodolce ne rivelano l'origine antichissima. Servito affettato col suo sugo passato allo staccio. Con polenta.

COTECHINO IN CAMICIA

Superbo polpettone arrosto della bassa milanese: cotechino di Varzi avvolto in pancia di vitellone piemontese foderata di funghi porcini. Lo serviamo affettato sul suo fondo ben sgrassato. Con purè di patate.

DESSERT

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DIPLOMATICA

Pasta sfogliata fatta a mano con farina macinata a pietra e burro. Crema diplomatica a base di latte e panna alpina freschi interi, tuorli d'uova di selva e vaniglia in baccelli. Assemblata al momento.

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Choux fatti in casa. Riempiti di crema diplomatica a base di latte e panna alpina freschi interi, uova di selva e vaniglia in baccelli. Tuffati al momento nella ganache al cioccolato. Con crema Chantilly e fragole bon bon.

VERMISEI

Vermicelli di purè di castagne bianche cotte nel latte, profumati con vaniglia e rum, guarniti con crema Chantilly e una spolverata di cioccolato fondente tritato.

VERTICALE DI STORICO RIBELLE - PRESIDIO Slow Food (EX BITTO STORICO)

Vi presentiamo una verticale di annate del superbo formaggio orobico - 2019, 2017, 2014 - insieme ad un assaggio di Furmàcc del féen. Con mostarda, miele e frutta fresca.

PIATTI DA PRENOTARE

ORECCHIA D'ELEFANTE ALLA MILANESE (portata doppia)

Leggenda planetaria milanese... Lombata intera di vitello italiano con costa, massaggiata e non battuta, panata doppia e fritta in abbondantissimo burro chiarificato spumeggiante. Circa 500 grammi in tutto. Il pane grattato lo produciamo noi. Con patate fritte a spicchi.

MENU' DEL BISTROT

ANTIPASTI

BRESAOLA E SCIMUDIN

Bresaola della Valchiavenna leggermente affumicata e Scimudin di Oga.

PROSCIUTTO E MIELE

Prosciutto leggermente affumicato di Cormons 24 mesi, pane e miele di Valtellina.

LESSO RIFATTO

Straccetti di lesso di manzo ripassati in agrodolce su polenta.

PRIMI

TAIADIN ALLA BOTTARGA D'ACQUA DOLCE

Tagliolini 20 tuorli d'uova di selva di farina di grano tenero macinata a pietra, conditi con burro e bottarga di pesce persico.

GNOCCHI ALLA GRATIRÖLA

Fatti a mano con patate lesse e farina macinata a pietra e stampati sulla grattugia. Al Gorgonzola dolce di Angelo Croce.

TAGLIATELLE AL RAGU' DI VITELLO

Tagliatelle 20 tuorli d'uova di selva, di farina di grano tenero macinata a pietra e ragù bianco di vitello.

MINESTRA D'ORZO

Orzo, verdure e fagioli cotti in panna alpina e brodo. Servita con Casera grattugiato.

SECONDI

MONDEGHILI

Le polpette impanate e fritte a Milano si chiamano così. Arrosto di manzo e vitello, macinato e impastato con uova, patata, grana e aromi. Con piccola insalata.

UCCELLINI SCAPPATI CON POLENTA

Involtoni di vitello con salvia e pancetta velati con il loro fondo su piccola polenta.

LESSO (portata doppia)

Manzo e testina o in alternativa cappone e vitello con le classiche salse.

DESSERT

SORBETTO AI PICCOLI FRUTTI

Mirtilli, lamponi e fragole di Valtellina, acqua, zucchero e succo di limone.

AFFOGATO AL BRAULIO

Gelato tutta panna alpina intera, affogato in Braulio riserva e spolverato di cioccolato fondente monorigine Dominicana 75%.

STRUDEL

Pasta sfoglia fatta in casa, mele e pere.

PREZZI

MENU' DEL BISTROT

Tutti i piatti	€ 10,00
----------------	---------

MENU' DEL RISTORANTE

Tutti i piatti	€ 30,00
----------------	---------

Dessert	€ 15,00
---------	---------

I prezzi si intendono per persona e non includono le bevande