DEL BINARI

Menu

Click for international menu



UN CALICE PER INIZIARE

Champagne Brut "Cuvèe Saint -Petersburg"

20€

Veuve Clicquot

Franciacorta dosaggio zero "Alma assemblage 1"
Bellavista

16€

MENU DEGUSTAZIONE MILANESE

A persona

70€

Servito per tutto il tavolo

Entrèe

Tartare di fassona e mondeghili classici con salsa verde

Risotto alla milanese

Con pistilli di zafferano

7 – 9

Tortelli ripieni di ossobuco

Su cremoso di zafferano

1 – 3 – 7 – 9

Cotoletta di vitello

alla milanese

1 - 3 - 7

Piccola pasticceria

1 - 3 - 7 - 8

DEGUSTAZIONE VINI

5 calici scelti dal nostro Sommelier

50€

Abbinati ai piatti



ANTIPASTI

Antipasto della casa Tartare di fassona piemontese, mondeghili classici e mortadella con pistacchio 1-3-7-8-9	20€
Insalata di puntarelle Con mozzarella di bufala e acciughe del Cantabrico 4-7	16€
Black angus affumicato Con insalatina di sedano rapa, pecorino e noci 7-8-9	20€
Baccalà mantecato Con polenta nera grigliata 1-4-7	22€
Mondeghili classici Al profumo di limone con salsa verde 1-3-4-7-8-9	16€
Terrina di foie gras Con gelatina d'uva, composta di cipolla rossa e zenzero e crostino di pane 1-3-7	28€
Carpaccio di ricciola Marinata agli agrumi con asparagina selvatica	20€
Tagliere di salumi lombardi Con giardiniera di verdure (consigliato per due persone) Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Mortadella con pistacchio, Pancetta coppata, Coppa, salamini nostrani, Slinsega di suino 8-9	36€
a richiesta con gnocco fritto	6€



PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese con pistilli di zafferano, a richiesta con midollo	20€ <i>3</i> €
Riso al salto A scelta con fonduta di gorgonzola, funghi trifolati, verdure spadellate o con crudo di Parma 4-7	18€
Risotto Acquerello Con asparagina selvatica e burratina di Andria	22€
Zuppa di ortica In crosta di sfoglia	16€

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Tortelli con ripieno di ossobuco su cremoso di zafferano 1-3-7-9	24€
Ravioli di borragine e ricotta Con concassè di pomodorini	24€
Spaghettoni al basilico Al ragù di gamberi, astice e scampi con pomodorini 1-2-3-7-b	26€
Tagliatelle paglia e fieno Al ragù bianco di vitello e funghi	22€



SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Cotoletta di vitello alla milanese	32€
Ossobuco di vitello In gremolada con risotto alla milanese	36€
Ganascino di maialino iberico Brasato al Barbaresco con polenta di Storo e verdure spadellate 1-7	30€
Filetto alla Wellington In crosta con prosciutto crudo e funghi con verdure spadellate 1-3-7-10	34€
Vitello sanato piemontese alle 3 cotture Con cardoncelli ripieni e chips di patate viola	28€
Tartare di fassona piemontese Con crumble di patate e cipolla rossa di Tropea	30€
Trancio di merluzzo Farcito con baccalà mantecato, purea di porri e caviale di pomodoro 2-4-7	30€
Millefoglie di melanzane Con stracciatella e pesto di basilico	18€



DALLA GRIGLIA

Fiorentina di manzo bavarese (1,2 kg~) Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) – frollatura 30 giorni	90€
Fiorentina di sashi finlandese (1,2 kg~) Con verdure alla brace e patate arrosto (consigliata per due) – frollatura 30 giorni	130€
Costata di manzo bavarese Con verdure grigliate e patate arrosto 7	30€
Costata di sashi finlandese Con verdure grigliate e patate arrosto	36€
Pollastrello nostrano Con salsa diavola e patate al forno	24€



DEGUSTAZIONI FORMAGGI

Selezione di formaggi lombardi serviti con gelatina d'uva

24€

Formaggella, Quartirolo, Roccolo, Strachitunt, Blu di capra $^{7-\,8-\,10}$

CONTORNI

Patate al forno – Spinaci saltati al burro – Verdure grigliate – 6€

Catalogna aglio, olio e peperoncino – Polenta di Storo – gnocco fritto

Coperto 5€

Pane, hummus di ceci al profumo mediterraneo, pinzimonio con emulsione al finocchio e piccola pasticceria 1-3-7-8-9-10-11

Il pane e la pasta fresca sono di nostra produzione

