

# OSTERIA CORNALIA

## Gli special dell'Osteria

### Antipasti

Ovetto morbido alla milanese con crema al grana padano riserva, zafferano e cipolla  
caramellata € 16,00

*Soft Milanese egg with Grana Padano reserve cream, saffron and caramelized onion*

Fiori di zucca in tempura, ripieni di primo sale, ricotta e mentuccia € 14,00

*Courgette flower in tempura, filled with primo sale, ricotta and mint*

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi, citronette all'aneto con verdure croccanti e  
pepe rosa € 16,00

*Citrus marinated salmon carpaccio, dill citronette with crunchy vegetables and pink pepper*

### Primi Piatti

Risotto alla milanese "Dell'Osteria" con i suoi pistilli mantecato nella forma di grana  
padano riserva (minimo per 2 persone) (7.) € 16,00

*Traditional Milanese risotto with its pistils "of the Osteria" prepared in the original wheel of grana padano cheese (minimum for 2)*

Tagliatelle fresche al ragù di coniglio, timo limonato sfumate al prosecco € 16,00

*Fresh tagliatelle with rabbit ragù, lemon thyme blended with prosecco*

Calamarata fresca al sugo di polpo\*, oliva taggiasca, e pomodoro fresco € 18,00

*Fresh calamarata with octopus sauce\*, Taggiasca olives and fresh tomatoes*

### Secondi piatti

Tartare di Limousine (220gr.) condita al carrello (3,8.13.) € 22,00

*Olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, tuorlo d'uovo, cognac, cipolla rossa, senape*

Filetto di Angus Uruguay marinato al whisky con patata al cartoccio € 28,00

*Angus Uruguay fillet marinated in whiskey with jacket potato*

Asado de tira di Angus con patata al cartoccio € 28,00

*Asado de tira di Black Angus U.S.A. with baked potato*

Fritto misto di gamberi\*, calamari\*, alici con verdure croccanti € 26,00

*Mixed fried prawns\*, calamari\*, anchovies with crunchy vegetables*

Polipo\* CBT ripassato in padella con pomodorino confit, oliva e basilico € 26,00

*Octopus\* CBT sautéed in a pan with confit tomatoes, olives and basil*

*\*Prodotto congelato all'origine*

## Antipasti

*Mondeghili alla milanese (classiche polpette di carni miste impanate e fritte) (1,3,7)* € 11,00  
*Traditional Milanese mondighili (traditional breaded and fried meatballs)*

*Degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto (1)* Piccola € 10,00  
*Selection of our best cold cuts served with fried dumplings* Media € 14,00  
Grande € 22,00

*Selezione di formaggi con miele e marmellata di cipolla rossa (7)* € 14,00  
*Selection of our cheeses served with honey and red onion jam*

*Carpaccetto di petto d'anatra affumicato, songino e balsamico* € 15,00  
*Thin sliced smoked duck breast served with balsamic vinegar on a bed of lettuce*

*Crostoni dell' Osteria:*  
*Fonduta di taleggio, salsiccia al vino e crema al tartufo nero* € 12,00

*Paleta iberica de bellota 24 mesi* € 18,00  
*Bellota iberico ham 24 months*

*San Daniele 18 mesi tagliato al coltello* € 14,00  
*Hand-cut San Daniele aged 18 months*

*Salame cremonese* € 11,00  
*Hand-cut Salami from Cremona*

*Tartare di manzo (160 gr.) condita al carrello (3,8,13)* € 18,00  
*Limousine francese, Olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, tuorlo d'uovo, cognac, senape*  
*Beef tartare seasoned at the table*

*\*Prodotto congelato all'origine*

# Primi Piatti

## Risotti

(tutti i nostri risotti sono mantecati con grana padano riserva e burro italiano)  
(all our risotti are prepared with grana Padano cheese and Italian butter)

*Risotto alla milanese con i suoi pistilli e midollo di bue* (7.11) € 15,00  
*Traditional Milanese risotto with saffron pistils and bone marrow*

*Risotto tra Lombardia e Piemonte* (risotto alla milanese con salsiccia di Bra a crudo) (7.11) € 16,00  
*Risotto Lombardia & Piemonte (Milanese risotto with veal sausage)*

*Risotto ai fiori di zucchine e julienne di zucchine* (7.11) € 15,00  
*Risotto with courgette flowers and courgette julienne*

## Paste

### Pasta

*Spaghetti alla chitarra freschi con pomodorini cherry, stracciatella di burrata e crema di basilico* (1.7.11) € 13,00  
*Spaghetti with cherry tomatoes, creamy cheese from buffalo milk & basil sauce*

*Calamarata fresca al sugo di polpo\*, oliva taggiasca, e pomodoro fresco* € 18,00

*Linguine alle vongole veraci*(1.7.11) € 16,00

2

## Piatto unico

*Risotto alla milanese con i suoi pistilli e midollo di bue con ossobuco di vitello in gremolata di verdure e funghi porcini* (1..3.7.11) € 29,00  
*Traditional Milanese risotto with saffron pistils and bone marrow with veal ossobuco served in a parsley lemon & garlic sauce with porcini mushrooms*

\*prodotto congelato all'origine

## Secondi piatti della tradizione

### Traditional second courses

- Ossobuco di vitello in gremolada e funghi porcini con purè di patate* (1,3,11) € 22,00  
*Veal ossobuco served in a parsley, lemon & garlic sauce with porcini mushrooms & mashed potatoes*
- Costoletta orecchia d'elefante con rucola e pomodorini* (1,3,7,11) € 24,00  
*(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi)*  
*Elephant ear with rocket salad and cherry tomatoes*  
*(500gr. pork cutlet beat and breaded, cooked in seed oil)*
- Costoletta di vitello alla vecchia maniera con patate dell'Osteria* (1,3,11) € 30,00  
*(costoletta di vitello con osso impanata e cotta nel burro chiarificato)*  
*Traditional milanese veal cutlet with our Osteria's roast potatoes*  
*(veal cutlet with its bone, cooked in butter)*
- Guancia di vitello fondente brasata al vino rosso con purè di patate* (7,11) € 24,00  
*Veal cheek braised in red wine with mashed potatoes*

## Secondi di carne selezionate

*(Tutte le nostre carni sono accompagnate da contorno di patate al forno)*

### Our selected meats

*(All our meat dishes are served with roast potatoes)*

- Tagliata di Angus Uruguay con aghi di rosmarino* € 20,00  
*Sliced Uruguay Angus with rosemary needles*
- Tagliata di Angus Uruguay con rucola e grana riserva* (7) € 23,00  
*Sliced Uruguay Angus with rocket salad and grana cheese*
- Tagliata di Angus Uruguay al lardo di Pata Negra* € 25,00  
*Sliced Uruguay Angus with pata negra lard*
- Controfiletto di Angus Uruguay bardato al pepe nero e salsa alla senape antica* € 25,00  
*Sliced Uruguay Angus with pata negra lard*
- Filetto di Angus Uruguay al pepe verde* (1,7,13) € 25,00  
*Uruguay Angus Fillet with green pepper sauce*
- Filetto di Angus Uruguay marinato al whisky e patata al cartoccio* (1,7,13) € 28,00  
*Uruguay Angus Fillet with green pepper sauce*

*\*prodotto congelato all'origine*

## Carni dalla griglia

(tutte le nostre carni sono contornate da patate al forno)

### The Grill

(all our meats are seasoned with with roast potatoes)

<i>Filetto di Angus</i> Angus Fillet	(200 gr. Uruguay)	€ 23,00
<i>Ribeye di Angus</i> Angus Ribeye	(220 gr. Uruguay)	€ 26,00
<i>Diaframma di black Angus</i> Black Angus outside skirt	(300 gr. U.S.A.)	€ 32,00
<i>Costoletta di vitello frollata 35 giorni</i> Veal cutlet aged 35 days	(350gr. Italia)	€ 30,00
<i>Costata di cavallo</i> Scottona steak	(Minimo 500gr. italia) (minimum 500gr. Italy)	all'etto € 6,00 per 100gr.
<i>Fiorentina di scottona tedesca</i> Scottona Fiorentina	(Minimo 1Kg. Germania) (minimum 1Kg. Germany)	all'etto € 6,50 per 100gr.

## Selezione dry aged

(Carne di vacca matura allevata al pascolo frollata da La.co Carni)

<i>Costata di vacca olandese frollata 45 giorni</i> Dutch scottata steak aged 45 days	(Minimo 1Kg. Olanda) (minimum 1Kg.)	all'etto € 8,00 per 100gr.
--	--	-------------------------------

\*prodotto congelato all'origine

## Contorni

### Sides

<i>Patate dell'Osteria</i> (our traditional roast potatoes)	€ 6,00
<i>Purè di patate</i> (mashed potatoes) (7)	€ 6,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i> (fresh grilled vegetables)	€ 6,00
<i>Patatine fritte*</i> (chips)	€ 5,00
<i>Insalata croccante</i> (crunchy salad)	€ 5,00

*Regolamento EU 1169/2011 art. 44*

*Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:  
We inform our kind customers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as:*

## Allergeni

### Allergens

- |                           |                            |                         |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1. Glutine (gluten)       | 6. Sesamo (sesame)         | 11. Sedano (celery)     |
| 2. Soia (soy)             | 7. Latte (milk)            | 12. Lupini (lupine)     |
| 3. Uovo (egg)             | 8. Pesce (fish)            | 13. Senape (mustard)    |
| 4. Frutta a guscio (nuts) | 9. Crostacei (crustaceans) | 14. Solfiti (sulphites) |
| 5. Arachidi (peanuts)     | 10. Molluschi (shellfish)  |                         |

*Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione della singola pietanza. Non è comunque possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.*

*The guest are gently asked to inform the staff about potential food allergens such as:*

*Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le nostre birre contengono glutine. All wines contain sulfites and gluten.*