

OSTERIA CORNALIA

Gli special dell'Osteria

Antipasti

Oveto 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) € 10,00
Selection of our best cold cuts served with fried dumplings

Piccola € 10,00
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 gremolata 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.