



# OSTERIA del BALABIOTT

Milano

Menu Autunno / Inverno 2023/24

Nel nostro cestino di pane, fatto con lievito madre, troverete, secondo le disponibilità, focaccine con olio evo, panini di grano duro, di grano integrale ai 5 cereali, alla curcuma, con semi di miglio, alla carota nera, con semi di sesamo e grissini artigianali di nostra produzione al sentore di semi di finocchio e pepe nero.

## Amuse Bouche

### Buröla lombarda

Pasta di salame tipica della Brianza su crostino di pane artigianale conciata con aromi, spezie e limone

## Antipasti

### Selezione di salumi del "noster cervelè"

#### serviti con gnocco fritto artigianale alla maniera Piacentina

20,00 €

Coppa, pancetta e salame, prodotti e stagionati dalla Macelleria Ostinelli, prosciutto crudo di Sant' Ilario 30 mesi di stagionatura

### Carrello Lombardo invernale del "noster Furmagiat"

14,00 €

disponibilità in base alla stagione

### Degustazione completa del nostro carrello con mostarde e confetture

28,00 €

Alta selezione di tre formaggi Lombardi con abbinamenti del territorio di mucca, di capra ed erborinati, a scelta tra:

Bitto della Valtellina, robiola, Piattone, Blu di Bellagio, gorgonzola Gelmini di Besate, scamorza lombarda affumicata al fieno (su richiesta servita alla piastra), taleggio di Bergamo, gorgonzola di capra Carrozzi di Lecco, taleggio di capra, caprini stagionati sott'olio aromatizzati al ginepro, grani di pepe e rosmarino

### Mondeghili della nonna Rita *antica ricetta casalinga*

17,00 €

Classiche polpette di carne meneghine servite con salsa verde al prezzemolo

### Crostini rustici di polenta alla piastra assortiti

17,00 €

Crostini di polenta bio con baccalà mantecato, funghi porcini trifolati, fonduta di grana padano DOP, salsiccia brasata al Merlot dell'Oltrepò Pavese e scalogno

### Zuppa "Cunt i scigul" del Balabiott (zuppa di cipolle)

16,00 €

Zuppa di cipolle dorate stufate in brodo vegetale, servita nella tipica tazza "testa di leone" e gratinata con formaggio Groviera

### "Busecca alla Milanese" (trippa alla Milanese)

17,00 €

Trippa e foio della Macelleria Ostinelli cotta con spezie e sugo di pomodoro, servita con fagioli cannellini

### "Cudeghin cunt i lent" (il classico milanese intramontabile)

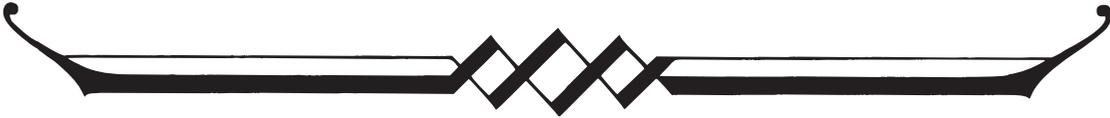
17,00 €

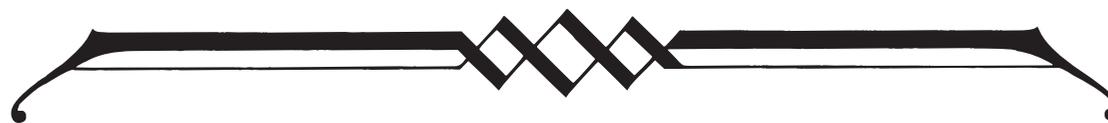
Cotechino artigianale della Macelleria Ostinelli servito con lenticchie di Castelluccio di Norcia aromatizzate all'alloro

### "Scarliga merluss" del Balabiott (Baccalà in pastella)

16,00 €

Cubotti di baccalà in pastella, fritti e serviti con salsa tartara fatta in casa





## Primi

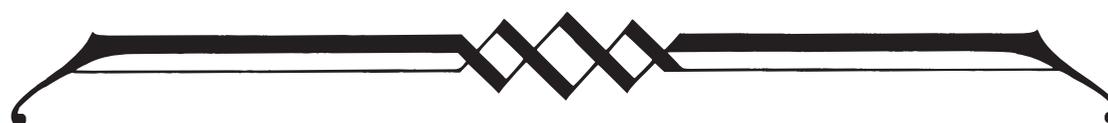
<b>“Risòtt giald” (risotto giallo) attesa circa 20 min.</b>	19,00 €
Risotto con zafferano alla Milanese, servito con midollo arrostito e il suo osso	
<b>Riso al salto in tre versioni</b>	17,00 €
Riso Carnaroli allo zafferano piastrato e servito in tre versioni: con fonduta di grana padano, con salsiccia in umido e al naturale con fiocchi di sale Maldon	
<b>Il tortello alla maniera mantovana</b>	19,00 €
Raviolo artigianale ripieno di zucca mantovana, mostarda alla frutta e amaretti, servito con burro di malga, salvia e pancetta croccante	
<b>Gnocchi con porcini, mirtilli e ragù bianco</b>	19,00 €
Gnocchi di patate artigianali, serviti con ragù di vitello, funghi porcini trifolati e dressing di mirtilli freschi	
<b>Lasagnetta verticale del Balabiott</b>	18,00 €
Sfoglia ripiena di zabaione salato, adagiata su coulis di datterini gialli, gocce di pecorino romano Dop e cialda di guanciale croccante	
<b>“Risòtt a la camemela” (riso alla camomilla) attesa circa 20 min.</b>	18,00 €
Riso Vialone Nano mantecato all’infuso di camomilla e caprino della Valsassina, servito con timo fresco e coulis di frutti rossi di stagione	
<b>Pappardella 36 tuorli al ragù di cinghiale</b>	18,00 €
Impasto artigianale con 36 tuorli, sugo di cinghiale nostrano e granella di nocciole	
<b>Minestrone alla milanese</b>	18,00 €
Verdure di stagione e legumi con crostini di pane aromatizzati alle erbe di montagna e scorza di grana padano	





## Secondi

<b>Cotoletta alla milanese ricetta del 1134</b>	29,00 €
<i>La mitica cotoletta con il manico apparve nel 1134 in un banchetto di nove portate offerto ai canonici della basilica di Sant'Ambrogio noi la serviamo come allora...</i>	
Costoletta di vitello della Macelleria Ostinelli non battuta, impanata e cotta al rosa in burro chiarificato servita con maionese al Campari e patate al forno	
<b>Orecchia di elefante</b>	24,00 €
Cotoletta di lonza di maiale della Macelleria Ostinelli, battuta e cotta in burro chiarificato e vestita con rucola e pomodorini	
<b>“L'oss bus cunt el so risutin giald” (osso buco con risotto) <i>piatto unico</i></b>	30,00 €
Ossobuco di vitello in umido con sedano, carote, cipolle, pomodoro e gremolada classica (salsa tipica milanese con prezzemolo, aglio e sentore di limone) servito su risotto giallo alla milanese	
<b>“La Cassouela”</b>	20,00 €
La regina delle ricette Milanese servita con verze, verzini, cotenna e puntina di maiale cotta a bassa temperatura e glassata col suo fondo	
<b>Maialino Patanegra piastrato</b>	24,00 €
Secreto di maiale cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, piastrato e servito con cicoria selvatica ripassata e ribes	
<b>“Ganasin del purscelin” (Guancia di maiale)</b>	22,00 €
Guancia di maiale in dolce cottura, glassata al rosso di Montevicchia e servita con purea di patate affumicate	
<b>“Sant'Ambroeus” <i>piatto unico</i></b>	30,00 €
Un piatto unico servito in terracotta, coperto con crosta di pasta sfoglia, ripieno con riso Carnaroli giallo Milano, cipolle dorate e stufate con Dolcetto d'Alba, raspadura e vitello cotto a bassa temperatura con sette pepi, bacche di ginepro e anice stellato	
<b>Controfiletto degli Sforza minimo <i>(minimo 2 persone)</i></b>	26,00 €
Controfiletto di manzetta padana speziato, rosso al cuore, servito con ratatouille di verdure e patate	
<b>Tris di polenta</b>	22,00 €
Polenta con funghi porcini trifolati Polenta con burro misto di formaggi Valtellina e croccanti foglie di salvia Polenta con bocconcini di cinghiale brasati al Merlot dell'Oltrepò Pavese	
<b>Filetto glassato del Balabiott</b>	29,00 €
Filetto di manzo frollatura 60gg della Macelleria Ostinelli, glassato al Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, con spuma di patate e zucca arrostita	



# Carta dei dolci

## per chiudere in dolcezza

La carta dei dolci pensata dal nostro chef Antonio Mauro che in questa selezione ci presenta il meglio di alcuni dolci tipici lombardi rivisitati e qualche sua personale creazione, una tentazione irresistibile per concludere una serata in dolcezza.

### Tiramisù tradizionale

*Un dolce classico della tradizione milanese, semplice ma non facile.*

Noi lo facciamo con savoiardi inzuppati al caffè, ricca crema di mascarpone di alta qualità, tuorlo d'uovo fresco e zucchero, servito con una spolverata di cacao

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Tarte Tatin

*Torta di mele capovolta nata da un semplice errore delle sorelle Tatin.*

Pasta sfoglia, mele caramellate in burro e zucchero con gelato alla crema

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Zabaione e savoiardo

Crema dolce e spumosa a base di uova zucchero e vino dolce accompagnata da un biscotto savoiardo

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Barbajada

*Rivisitazione della storica bevanda milanese, molto in voga nella prima metà dell'Ottocento, che accompagnava la degustazione dei dolci.*

Biscotto di frolla bretone, ganache al cioccolato Gianduia Valrona, panna fresca montata e riduzione di caffè in chicchi

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Pavé di panna cotta allo zafferano

*Sapori freschi e anche decisi, qui il croccante sposa la cremosità*

*con un equilibrio tutto da gustare.* Panna cotta con pistilli di zafferano in infusione, salsa di caramello morbido fatta in casa al sentore di tartufo bianchetto e granella di noci

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Panettone con zabaione

*Proposto fin dal Medioevo alla corte di Ludovico il Moro*

noi lo serviamo con una crema di zabaione

9,00 € *nurmal*

5,00 € *piscinin*



### Sorbetto artigianale ai fiori di sambuco, servito al cucchiaio

6,00 €

### Gelato artigianale

6,00 €

### Coperto

3,00 €

Tutti i nostri prodotti, fatti a mano e confezionati in casa, sono abbattuti in giornata per garantirvi il massimo della qualità e freschezza

**LA VITA VI PORTERÀ IN POSTI INSOLITI, L'AMORE SEMPRE A CASA**

