



# OSTERIA del BALABIOTT

*Milan l'è un gran Milan*

Assapora in una sola sera i piatti della Milano d'altri tempi.  
Un viaggio alla riscoperta della tipicità culinaria "fatta come una volta"  
sapientemente preparata dal nostro chef Antonio Mauro e composta  
da due menù esclusivi da 5 e 11 portate, per vivere un'esperienza meneghina indimenticabile.

## *El menù del barbapedana*

*40 a persona, bevande non incluse*

### **Aperitivo in Galleria**

Aperitivo a base di Rabarbaro Zucca, prosecco e scorza di arancia servito con sfere di risotto giallo allo zafferano

### **La "schisceta dell'uperari" (tradizionale cibo operaio street food)**

Michetta con zola mantecato alle bollicine e mortadella

### **Risotto Milano con l'osso buco**

Riso milanese servito con osso buco scomposto e la sua gremolada e midollo

### **"Casoeula" un classico milanese imperdibile**

Verza, verzino, cotenna e costina di maiale

### **Cotoletta al cubo 1134 (cucinata come da ricetta milanese del 1134)**

Cubotto di vitello vestito con rughetta fresca e crema di pomodoro

## *El menù del paciutun*

*65 a persona, bevande non incluse*

### **Aperitivo in Galleria**

Aperitivo a base di Rabarbaro Zucca, prosecco e scorza di arancia servito con sfere di risotto giallo allo zafferano

### **La russa nella nebbia di Milano**

Insalata russa affumicata servita con crostino e acciuga del cantabrico e burro aromatizzato

### **Insalata di nervetti "del purscel se trà via negòtt" (del maiale non si butta via nulla)**

Nervetti tiepidi conditi con prezzemolo, cipolle e fagioli borlotti

### **"Curnitt cun la panera" (cornetti con la panera)**

Cornetti saporiti conditi con salsa all'uovo, limone e grana padano

### **"El ris del dì dopu cunt'oss bus" (il riso del giorno dopo con l'osso buco)**

Riso al salto milanese servito con osso buco scomposto e la sua gremolada e midollo

### **"Cudeghin cunt i lent" (cotechino con le lenticchie)**

Cotechino artigianale servito con crema di lenticchie e rafano e mostarda di mele campanine

### **"Casoeula" un classico milanese imperdibile**

Verza, verzino, cotenna e costina di maiale

### **Mondeghili della nonna Rita**

Polpetta della tradizione milanese servita con crema di cavolo gratinata

### **La "schisceta dell'uperari" (tradizionale cibo operaio street food)**


Michetta con zola mantecato alle bollicine e mortadella

### **Gran fritto misto milanese**

Cervelle, animelle fritte e trippa

### **Cotoletta al cubo 1134 (cucinata come da ricetta milanese del 1134)**

Cubotto di vitello vestito con rughetta fresca e crema di pomodoro







# OSTERIA del BALABIOTT

Milano

👁️ *Menù Inverno 2024* 👁️

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.

## Buröla lombarda

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

## Antipasti

<b>Selezione di salumi del “noster cervelè” serviti con gnocco fritto artigianale alla maniera piacentina</b>	20,00
Coppa, pancetta e salame, prodotti e stagionati dal Salumificio Gamba 1880, prosciutto crudo di Parma 30 mesi di stagionatura	
<b>Degustazione di 3 formaggi del “noster furmagiat”</b>	14,00
Piatto di degustazione con abbinamenti adeguati al singolo formaggio	
<b>Degustazione completa di formaggio dal nostro carrello accompagnati da mostarde e confetture</b>	28,00
Alta selezione di formaggi di mucca, di capra ed erborinati del territorio lombardo a scelta tra: formaggio ubriaco rosso riserva, Branzi stravecchio, gorgonzola DOP, taleggio DOP, blu di capra, caprini stagionati	
<b>Mondeghili della nonna Rita <i>antica ricetta casalinga</i></b>	17,00
Tipiche polpette di carne meneghine servite con salsa verde al prezzemolo	
<b>Crostini rustici di polenta assortiti</b>	17,00
Di farina gialla bergamasca e grano saraceno, con fonduta di grana padano DOP, funghi porcini trifolati, baccalà mantecato e salsiccia brasata al vino rosso e scalogno	
<b>Zuppa “cunt i scigul” del Balabiott (zuppa di cipolle)</b>	16,00
Zuppa di cipolle dorate stufate in brodo vegetale, servita nella tipica tazza “testa di leone” e gratinata con formaggio Groviera	
<b>“Cudeghin cunt i lent” (il classico milanese intramontabile)</b>	17,00
Cotechino artigianale della Salumificio Gamba 1880, servito con lenticchie di Castelluccio di Norcia aromatizzate all'alloro	
<b>“Scarligha merluss” del Balabiott (baccalà in pastella)</b>	16,00
Cubotti di baccalà in pastella fritti e serviti con maionese al fieno blu greco fatta in casa	
<b>“Brocul al sifulot de menta”</b>	16,00
Broccoletti e cavolo nero croccante con pesto di menta, coriandolo e anacardi	





## 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 luganega in umido e al naturale con fiocchi di sale Maldon DOP	
<b>Raviolo artigianale di “rustin nega’a”</b>	18,00
Raviolo artigianale ripieno di arrosto di carne di vitello e salvia, servito con crema di spinacino fresco 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, ragout di manzo selezionato e tartufo pregiato di stagione	
<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	





# Secondi

**“Uè Franchino tè vist che nebbia? Incoeu l’è el di del less”**

**Il nostro carrello del lessò**  
**(disponibile mercoledì, giovedì e su prenotazione)** 30,00  
Cappello del prete, biancostato, gallina, lingua, cotechino, carote,  
serviti con salsa verde, mostarda, rafano, senape, bagnetto rosso



**Cotoletta alla milanese ricetta del 1134** 29,00  
*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...*

Costoletta di vitello selezionata non battuta, impanata e cotta al rosa in burro chiarificato, servita con maionese al Campari e patate al forno

**Orecchia di elefante** 27,00  
Cotoletta di lonza di maiale nostrano battuta, cotta in burro chiarificato e vestita con rucola e pomodorini

**“L’oss bus cunt el so risutin giald” (osso buco con risotto) piatto unico** 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

**“La Cassouela”** 21,00  
La regina delle ricette milanesi servita con verze, verzini, cotenna e puntina di maiale cotta a bassa temperatura e glassata col suo fondo

**Maialino Patanegra piastrato** 24,00  
Secreto di maiale cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, piastrato e servito con purè di patate nostrane e ratatouille di verdure

**“Sant’Ambroeus” piatto unico** 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

**“Busecca alla Milanese” (trippa alla milanese)** 17,00  
Trippa e foiole selezionati cotti con spezie e sugo di pomodoro, serviti con fagioli bianchi di Spagna

**Filetto glassato del Balabiott** 29,00  
Filetto di manzo 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.

<b>Tiramisù tradizionale</b>	9,00	nurmal
<i>Un dolce classico della tradizione milanese, semplice ma non facile.</i>	5,00	piscinin
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		
		
<b>Tarte Tatin</b>	9,00	nurmal
<i>Torta di mele capovolta nata da un semplice errore delle sorelle Tatin.</i>	5,00	piscinin
Pasta sfoglia, mele caramellate in burro e zucchero con gelato alla crema		
		
<b>Zabaione e savoiardo</b>	9,00	nurmal
Crema dolce e spumosa a base di uova zucchero e vino dolce accompagnata da un biscotto savoiardo	5,00	piscinin
		
<b>Barbajada</b>	9,00	nurmal
<i>Rivisitazione della storica bevanda milanese, molto in voga nella prima metà dell'Ottocento, che accompagnava la degustazione dei dolci.</i>	5,00	piscinin
Biscotto di frolla bretone, ganache al cioccolato Gianduia Valrona, panna fresca montata e riduzione di caffè in chicchi		
		
<b>Pavé di panna cotta allo zafferano</b>	9,00	nurmal
<i>Sapori freschi e anche decisi, qui il croccante sposa la cremosità con un equilibrio tutto da gustare.</i>	5,00	piscinin
Panna cotta con pistilli di zafferano in infusione, salsa di caramello morbido fatta in casa al sentore di tartufo bianchetto e granella di noci		
		
<b>Panettone con zabaione</b>	9,00	nurmal
<i>Proposto fin dal Medioevo alla corte di Ludovico il Moro noi lo serviamo con una crema di zabaione</i>	5,00	piscinin
		
<b>Sorbetto artigianale ai fiori di sambuco, servito al cucchiaio</b>	6,00	
<b>Gelato artigianale</b>	6,00	
<b>Coperto</b>	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**

