



# 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'ossobuco**

Riso milanese servito con ossobuco scomposto e la sua gremolada e midollo

### **"Cassoeula" 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*

*Solo su prenotazione 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 pursorcel 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'ossobuco)**

Riso al salto milanese servito con ossobuco 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 campane

### **"Cassoeula" 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

## Menu Primavera 2025

Nel nostro cestino del pane troverete Grissini artigianali all'olio di oliva, sentore di finocchietto e pepe nero, Crachers integrali ai semi misti, Focaccia rustica, panini gialli alla curcuma, panini verdi allo spinacio, panini rosa alla barbabietola e panini arancio alla carota

### Rocher di Burola Lombarda

Pasticcini di pasta di salame conciata con aromi spezie e limone in granella di nocciola

## Antipasti

<b>Tagliere di salumi selezionati con gnocco fritto artigianale</b>	20,00
Coppa, pancetta arrotolata e salame prodotti e stagionati dal Salumificio Gamba, Prosciutto crudo di Parma 30 mesi di stagionatura	
<b>Degustazione di 3 Formaggi del "Noster Formagiat"</b>	14,00
Piatto di degustazione con abbinamenti adeguati al singolo formaggio	
<b>Degustazione completa di formaggio dal nostro carrello accompagnati di 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 nei capra, Caprini stagionati.	
<b>Mondeghili della nonna Rita</b>	17,00
Tipiche polpette di carne meneghine servite con salsa verde al prezzemolo	
<b>Crostini rustici di polenta assortiti</b>	17,00
Con baccalà mantecato, carciofi trifolati, fonduta di grana padano, salsiccia brasata al vino rosso e scalogno	
<b>Ran, Pessitt e busecca</b>	17,00
Fritturina di cosce di rana e pesciolini passati in farina di mais e grano saraceno, serviti con un bagnetto rosso e chips di trippa.	
<b>Fiori d zucca ripieni</b>	16,00
Fiori di zucca a km zero ripieni di caprino della Valsassina, serviti con maionese al sentore di fieno blu greco	
<b>Nervetti e Polipo</b>	18,00
Insalatina tiepida di polipo cotto a bassa temperatura e nervetti conditi con vinagrette e origano, servita con maionese all'acqua di polipo, fagioli bianchi di Spagna e petali di cipolla caramellata	





## Primi

<b>“Risott giald” risotto della tradizione Milanese (attesa circa 20 minuti)</b>	19,00
Riso carnaroli dell’Az. Agricola Rapio, zafferano, burro di malga e grana padano, servito con midollo arrostito	
<b>Riso al salto in tre versioni</b>	17,00
Riso giallo allo zafferano piastrato e servito in tre versioni con fonduta di grana padano dop, ragù di cortile, al naturale con fiocchi di sale maldon	
<b>Raviolo artigianale di Rustin Nega’a</b>	17,00
Ravioli artigianali con ripieno di Rustin nega’a, carne di vitello e salvia, crema di spinacino fresco e pancetta croccante	
<b>Gnocchi della Zia Rosa</b>	17,00
Gnocchi di patate artigianali impastati alla barbabietola serviti con fonduta di gorgonzola, punte di asparagi, nocciole tostate e semi di papavero	
<b>Risotto alla camomilla</b>	16,00
Riso vialone nano mantecato all’infuso di camomilla e caprino con gocce di lamponi e timo	
<b>Lasagnetta Verticale</b>	19,00
Lasagna di pasta sfoglia all’uovo ripiena di zabaione salato, ragù di manzetta selezionato, crema di datterini gialli e tartufo nero pregiato	
<b>Tagliolino 36 tuorli al ragù di agnello e more</b>	18,00
Impasto artigianale con 36 tuorli, sugo di agnello nostrano, mora selvatica e basilico viola	





## Secondi

<b>Cotoletta alla milanese ricetta del 1134</b>	29,00
La mitica cotoletta con il manico apparve nel 1134 in un banchetto di 9 portate offerto ai canonici della basilica di S.Ambrogio, noi la serviamo come allora...	
Costoletta di vitello selezionato di alta qualità cotta al rosa in burro chiarificato, servita con patate al forno e maionese al Campari	
<b>Orecchia di Elefante</b>	24,00
Cotoletta di lonza di maiale nostrano e selezionato, battuta e cotta in burro chiarificato, vestita con rucola e pomodorini	
<b>Ossobuco con risotto alla Milanese (piatto unico)</b>	30,00
Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con gremolata e servito su risotto giallo alla Milanese	
<b>Costoletta di agnello fondente</b>	24,00
Costolette di agnello in panure di nocciole, carciofi Thema saporiti e salsa al cioccolato fondente	
<b>Pluma di maiale nostrano Bergamasco</b>	23,00
Pluma di maiale selezionato del salumificio Gamba cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, piastrato e servito con cicoria ripassata, purea di patate e riduzione al vino rosso di Valbissera	
<b>Controfiletto dei Borgia speziato (minimo 2 persone)</b>	26,00
Controfiletto di manzetta Padana speziato, rosso al cuore, servito con patate al forno e verdure di stagione	
<b>Se sta mai cui man in man</b>	20,00
Filetto di spigola arrosto con jus di carote all'agro, crema e punte di asparago croccanti e salsa ponzu	
<b>Del porscell il ganassin</b>	23,00
Guancia di maialino in dolce cottura glassata al vino rosso locale e verdure servita con purea di patate affumicata	





# 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</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Dolce classico della tradizione, semplice ma non facile.</i>	5,00 <i>piscinin</i>
Savoardi inzuppati in caffè, ricca crema al mascarpone di alta qualità, servito con una spolverata di cacao	
	
<b>Pave di panna cotta allo zafferano</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Sapori freschi e anche decisi, qui il croccante sposa la cremosità con un equilibrio tutto da gustare.</i>	5,00 <i>piscinin</i>
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>Biancori</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Un ricordo dello storico snack che ha appassionato un'intera generazione, rivisitato in chiave moderna.</i>	5,00 <i>piscinin</i>
Tartelletta di pasta frolla, mousse al cioccolato bianco Valrona, riso soffiato e lamponi	
	
<b>Barbajada</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Rivisitazione della storica bevanda milanese, molto in voga nella prima metà dell'800, che accompagnava la degustazione dei dolci.</i>	5,00 <i>piscinin</i>
Biscotto di frolla bretone, ganache al cioccolato gianduia Valrona, panna fresca montata e riduzione di caffè in chicchi	
	
<b>Panettone e zabaione</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Panettone proposto fin dal medioevo alla corte di Ludovico il Moro, noi lo serviamo con una crema di zabaione della tradizione</i>	5,00 <i>piscinin</i>
<b>Budino Riso e Latte</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Budino di Riso bianco e crema di latte su croccante alle mandorle con fragole e mango marinati agli agrumi</i>	5,00 <i>piscinin</i>
	
<b>Frutti di bosco</b>	9,00 <i>nurmal</i>
<i>Mirtilli, Lamponi, Fragole e More</i>	5,00 <i>piscinin</i>
	
<b>Sorbetto artigianale ai fiori di sambuco, servito al cucchiaino</b>	6,00
<b>Gelato artigianale</b>	6,00
<b>Coperto</b>	3,00

Con "piscinin" si intende una porzione ridotta di dessert per chi desidera gustarne più di uno, "gran" è una monoporzione di dolce  
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

