



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 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'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 campanine

"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

I menù degustazione sono disponibili solo a cena





OSTERIA del BALABIOTT

Milan

Menu Estate 2025

Nel nostro cestino del pane troverete: Grissini fatti in casa all'olio di oliva con sentore di finocchio e pepe nero. In collaborazione con il panificio artigianale Davide Longoni una selezione di pane casereccio e pane integrale lavorato con lievito madre, grani coltivati alle porte di Milano e Focaccia artigianale con patate a lievitazione naturale.

Amuse Bouche

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

Antipasti

- | | |
|---|----|
| Tagliere di salumi selezionati con gnocco fritto artigianale | 20 |
| Crudo di Parma 30 mesi, coppa, pancetta e salame della bergamasca del "Salumificio Gamba dal 1860", serviti con gnocco fritto alla piacentina | |
| Degustazione di 3 Formaggi del "Noster Formagiat" | 14 |
| Piatto di degustazione con abbinamenti adeguati al singolo formaggio | |
| Degustazione completa di formaggi dal nostro carrello accompagnati da mostarde e confetture | 28 |
| 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 | |
| Mondeghili della nonna Rita, antica ricetta casalinga | 17 |
| Tipiche polpette di carne meneghine servite con salsa verde al prezzemolo | |
| Crostini rustici di polenta assortiti | 17 |
| Con baccalà mantecato, cicoria ripassata, fonduta di grana padano, salsiccia brasata al vino rosso e scalogno | |
| Battuta di Manzo del Balabiott | 18 |
| Battuta al coltello di frisona prealpina selezionata, condita con capperi, senape acciughe olio evo e tuorlo d'uovo | |
| Fiori di zucca ripieni | 16 |
| Ripieni di caprino della Valsassina e serviti con maionese al fieno blu greco | |
| Nervetti e polipo | 18 |
| insalatina tiepida di polipo cotto a bassa temperatura e neretti conditi con vinegrette e origano, servita con maionese all'acqua di polipo, fagioli bianchi di Spagna e petali di cipolla caramellata | |





Primi

“Risott giald” risotto della tradizione Milanese (attesa circa 20 minuti)	19
Riso carnaroli dell’Az. Agricola Rapio, zafferano, burro di malga e grana padano, servito con midollo arrostito	
Riso al salto in tre versioni	17
Riso giallo allo zafferano piastrato e servito in tre versioni con fonduta di grana padano dop, ragù di cortile, e al naturale con fiocchi di sale maldon	
Raviolo artigianale di Rustin Nega’a	17
Ravioli artigianali con ripieno di Rustin nega’a, carne di vitello e salvia, crema di spinacino fresco e pancetta croccante	
Gnocchi artigianali dal mare a mediglia	17
Gnocchi di patate impastati al mallo di noce con vongole veraci e peperone verde dolce arrostito coltivato a mediglia.	
Risotto alla camomilla	20
Riso vialone nano mantecato all’infuso di camomilla e caprino della Valsassina con coulis di frutti rossi e timo	
Lasagnetta Verticale	19
Lasagna di pasta sfoglia all’uovo ripiena di zabaione salato, ragù di manzetta selezionato, crema di datterini gialli e tartufo nero pregiato	





Secondi

Cotoletta alla milanese (ricetta del 1134)	29
La mitica cotoletta con il manico apparve nel 1134 in un banchetto di 9 portate offerto ai canonici della basilica di Sant'Ambrogio noi la serviamo come allora...	
Costoletta di vitello selezionata di alta qualità, cotta al rosa in burro chiarificato, servita con maionese al Campari e patate al forno	
Orecchia di Elefante	24
Cotoletta di lonza di maiale nostrano selezionato, battuta e cotta in burro chiarificato vestita con rucola e pomodorini	
Ossobuco con risotto alla milanese (piatto unico)	30
Ossobuco di vitello in umido con sedano, carote, cipolle, pomodoro e gremolata, servito su risotto giallo alla milanese	
Pluma di maiale nostrano Bergamasco	23
Pluma di maiale selezionato del salumificio Gamba cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, piastrato e servito con cicoria ripassata, purea di patate affumicate e riduzione al vino rosso di Valbissera	
Controfiletto dei Borgia speziato (minimo 2 persone)	26
Controfiletto di manzetta Padana speziato, rosso al cuore, servito con patate al forno e verdure di stagione	
Vitello tonnato alla nostra maniera	26
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con verdure e aromi, servito con salsa tonnata all'antica, capperi e acciughe	
Se sta mai cui man in man	20
Filetto di spigola arrosto con coulis di datterini rossi e gialli, cetrioli marinati e misticanza orientale	





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.

Savoiaro inzuppato al caffè, ricca crema di mascarpone di alta qualità, tuorlo d'uovo fresco e zucchero, servito con una spolverata di cacao

nurmal 9

piscinin 5

Barbajada

Rivisitazione della storica bevanda milanese molto in voga nella prima metà dell'800, che accompagnava la degustazione dei dolci.

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

nurmal 9

piscinin 5

Pave di panna cotta allo zafferano

Sapori freschi e anche decisi, qui il croccante sposta la cremosità con un equilibrio tutto da gustare.

Panna cotta con pistilli di zafferano in infusione, salsa fatta in casa di caramello morbido al sentore di tartufo nero estivo e granella di noci.

nurmal 9

piscinin 5

Biancori

Un ricordo dello storico snack che ha appassionato un'intera generazione, rivisitato in chiave moderna.

Tartelletta di pasta frolla, mousse al cioccolato bianco Valrona, riso soffiato, lamponi freschi e germoglio di basilico

nurmal 9

piscinin 5

Rotolando verso oriente

La giusta acidità data dall'agrume giapponese per concludere un pasto con sapori differenti.

Crumble al rosmarino, namelaka di yuzu Valrona, sentore di fava di tonka e pesche fresche marinate.

nurmal 9

piscinin 5

Panettone e zabaione

Panettone proposto fin dal medioevo alla corte di Ludovico il Moro noi lo serviamo con una crema di zabaione della tradizione

nurmal 9

piscinin 5

Frutti di bosco

nurmal 9

piscinin 5

Sorbetto di stagione

nurmal 9

Gelato artigianale

nurmal 9

Coperto

3

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

All'ingresso è esposto il menù con specificati i prodotti delle direttive sugli allergeni CE 89/2003 con revisioni e aggiornamenti.
Tutti i nostri prodotti fatti a mano e confezionati in casa vengono abbattuti in giornata per garantirvi il massimo della qualità e della freschezza.

