

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 Inverno 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.

Buröla lombarda

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

Antipasti

Selezione di salumi del "Noster Cervelè"	20
serviti con gnocco fritto artigianale alla maniera piacentina Coppa, pancetta e salame, prodotti e stagionati dal Salumificio Bertoletti di Graffignana (LO), prosciutto crudo di Parma 30 mesi di stagionatura	
Degustazione di 3 Formaggi del "Noster Furmagiat"	14
Piatto di degustazione con abbinamenti adeguati al singolo formaggio	
Degustazione completa di formaggio 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 <i>antica ricetta casalinga</i>	17
Tipiche polpette di carne meneghine servite con salsa verde al prezzemolo	
Crostini rustici di polenta assortiti	17
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	
Zuppa "cunt i scigul" del Balabiott (zuppa di cipolle)	16
Zuppa di cipolle dorate stufate in brodo vegetale, servita nella tipica tazza "testa di leone" e gratinata con formaggio Groviera	
"Cudeghin cunt i lent" (il classico milanese intramontabile)	17
Cotechino artigianale della Salumificio Bertoletti di Graffignana (LO), servito con lenticchie di Castelluccio di Norcia aromatizzate all'alloro	
"Scarligha merluss" del Balabiott (baccalà in pastella)	16
Cubotti di baccalà in pastella fritti e serviti con maionese al fieno blu greco fatta in casa	
"Brocul al sifulot de menta"	16
Broccoletti e cavolo nero croccante con pesto di menta, coriandolo e anacardi	





Primi

“Risòtt giald” (risotto giallo) attesa circa 20 min.	19
Riso carnaroli classico dell’azienda Agricola Rapio (NO) con zafferano alla milanese servito con midollo arrostito	
Riso al salto in tre versioni	17
Riso Carnaroli classico dell’azienda Agricola Rapio (NO) 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	
Raviolo artigianale di Rustin Nega’a	18
Ravioli artigianali con ripieno di Rustin nega’a, carne di vitello e salvia, crema di spinacino fresco e pancetta croccante	
Gnocchi con porcini, mirtilli e ragù bianco	19
Gnocchi di patate artigianali, serviti con ragù di vitello, funghi porcini trifolati e dressing di mirtilli freschi	
Lasagnetta verticale del Balabiott	18
Sfoglia ripiena di zabaione salato, adagiata su coulis di datterini gialli, ragout di manzo selezionato e tartufo pregiato di stagione	
“Risòtt a la camemela” (riso alla camomilla) attesa circa 20 min.	18
Riso Vialone Nano dell’azienda Agricola Rapio (No) mantecato all’infuso di camomilla e caprino della Valsassina, coulis di frutti rossi e timo	





Secondi

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

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



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

Orecchia di Elefante 27
Cotoletta di lonza di maiale nostrano selezionata dal Salumificio Bertoletti
di Graffignana (LO) 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
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
La regina delle ricette milanesi servita con verze, verzini, cotenna
e puntina di maiale selezionati dal Salumificio Bertoletti di Graffignana (LO)
cotta a bassa temperatura e glassata col suo fondo

Maialino cotto a bassa temperatura 24
Pluma di maiale nostrano cotto a bassa temperatura con aromi e spezie,
piastrato e servito con purè di patate nostrane e ratatouille di verdure

“Busecca alla Milanese” (trippa alla milanese) 20
Trippa e foio selezionati cotti con spezie e sugo di pomodoro,
serviti con fagioli bianchi di Spagna

Filetto glassato del Balabiott 29
Filetto di manzo glassato al Riserva di San Colombano, con spuma
di patate e zucca al timo 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.
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

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

nurmal 9

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

Pavé 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

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 7

Sorbetto artigianale servito al cucchiaino

nurmal 6

Gelato artigianale

nurmal 6

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.

