



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 7 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

Rustin negàa

Arrosto annegato nel suo fondo
e polvere di spinaci

Risotto Milano con l'ossobuco

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

La "Russa nella nebbia di Milan"

Insalata russa affumicata

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

55 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 con crostino
e acciuga del Cantabrico e burro aromatizzato

Rustin negàa

Arrosto annegato nel suo fondo
e polvere di spinaci

"Cassoeula" un classico milanese imperdibile

Verza, verzino, cotenna e costina di maiale

Mondeghili della nonna Rita

Polpetta della tradizione milanese servita
con salsa verde

Risotto Milano con l'ossobuco

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

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 Primavera 2026

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.

Antipasti

Selezione di salumi del "Noster Cervelè" serviti con gnocco fritto artigianale (alla maniera piacentina)	20
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 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 Bagos, Branzi stravecchio, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Blu di Bufala, Caprini freschi e stagionati, Brillant Savarin	
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
di farina gialla bergamasca e grano saraceno, con fonduta di grana padano DOP, Cassoeula, baccalà mantecato e carciofi Thema saltati in padella	
Vitel tonnà	17
Magatello di vitello selezionato cotto a bassa temperatura e servito con l'autentica salsa tonnata, capperi di salina e germogli	
Insalata russa alla barbabietola	16
patate, piselli, carote, cubetti e maionese alla barbabietola	
Ran e Pessitt	17
fritturina di cosce di rana e alborelle passati in farina di mais e grano saraceno	





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 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	
Casonsèi	17
Pasta ripiena artigianale e tradizionale a forma di mezza luna, condita con burro fuso, polvere di salvia e pancetta croccante	
Lasagnetta verticale del Balabiott	19
Sfoglia ripiena di zabaione salato, adagiata su coulis di datterini gialli, ragout di vitella selezionata e tartufo pregiato di stagione	
“Risòtt a la camemela” riso alla camomilla (attesa circa 20 minuti)	18
Riso Vialone Nano dell’azienda Agricola Rapio (No) mantecato all’infuso di camomilla e caprino della Valsassina, coulis di frutti rossi e timo	
Gnocchi della Zia Rosa	17
Gnocchi di patate artigianali impastati alla barbabietola serviti con fonduta di gorgonzola, punte di asparagi e nocciole tostate	
Maltagliato artigianale	17
Salsiccia di Graffignana, ortica disidratata e basilico viola	





Secondi

- “L’oss bus cunt el so risutin giald” (osso buco con risotto)** 30
piatto unico 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
- 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 (possibile su richiesta la versione orecchia di elefante)
- 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
- Maialino cotto a bassa temperatura** 24
Secreto di maiale Duroc italiano cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, piastrato e servito con purè di patate viola e ratatouille di verdure
- Del purcell il ganassin** 23
Guancia di maialino in dolce cottura glassata al rosso di San Colombano e verdure, servita con Pura di patate affumicate
- Costoletta di agnello fondente** 25
Costolette di agnello in panure di nocciole, carciofi Thema saporiti e salsa al cioccolato fondente





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.

Savoiardo 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

La Flammusca bressana

Tradizionale torta di mele, base pasta frolla al vino bianco, mele e crema

nurmal 9

Barabajada

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

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

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 germogli di basilico

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 di stagione servito al cucchiaio

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.

