



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 legno di arancio

Rustin negàa

Arrosto annegato nel suo fondo
e polvere di spinaci

Nervetti

Insalata di nervetti di vitella
del salumificio Bertoletti, fagioli bianchi
di Spagna e cipolla in agrodolce

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 midolloe

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 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. Accompagnati da mostarde e confetture. | |
| 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, baccalà mantecato, cicoria ripassata e ragù di luganega del Salumificio Bertoletti. | |
| Salmone - Omaggio al maestro Gualtiero Marchesi | 16 |
| Filetto di salmone marinato agli agrumi, insalatina di finocchi e mostarda di pere. | |
| Polpo e Nervetti | 18 |
| Insalata di polpo cotto a bassa temperatura e nervetti in salsa umami, maionese all'acqua di polpo, fagioli bianchi di Spagna e cipolla in agrodolce. | |
| Fiori di zucca in tempura | 17 |
| Fiori di zucca a km zero ripieni di caprino della Valsassina. | |





Primi

- Gnocchi “Dal Mare a Mediglia”** 19
Gnocchi impastati al mallo di noce, crema di peperoni verdi a km zero coltivati a Mediglia e cozze al vapore.
- “Risòtt a la camemela” - riso alla camomilla (attesa circa 20 minuti)** 18
Riso Vialone Nano dell’Azienda Agricola Rapio mantecato all’infuso di camomilla e caprino della Valsassina, coulis di frutti rossi e timo.
- “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 allo zafferano piastrato e servito in tre versioni: con fonduta di grana padano, con salsiccia luganega brasata e al naturale con fiocchi di sale Maldon DOP.
- Raviolo artigianale di “Rustin Nega’a”** 18
Raviolo artigianale ripieno di arrosto di carne di vitello e salvia, servito con crema di spinacino fresco, pancetta croccante e demi glace di vitello.
- 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.
- “L’oss bus cunt el so risutin giald”** 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.





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 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 Bertolotti 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 cicoria ripassata, purea di patate e riduzione al vino rosso di San Colombano.

Controfiletto dei Borgia speziato (minimo due persone)

26 pp

Controfiletto di manzetta Padana speziato, rosso al cuore, servito con patate al forno e verdure di stagione.

Battuta di manzo del Balabiott

21

Battuta al coltello di manzo selezionato condita con capperi, senape, acciughe, olio evo e tuorlo d'uovo.

“Se sta mai cui man in man

22

Filetto di spigola arrosto con jus di carote, cetrioli e misticanza di erbe di campo.





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

Rotolando verso oriente

La giusta acidità data dall'agrume giapponese per concludere un pasto con sapori differenti. Crumble al rosmarino, namelaka di Yuzu Valrhona pesche fresche marinate.

nurmal 9,5

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

Budino riso e latte

Budino di riso bianco e crema di latte su croccante alle mandorle, con fragole marinate agli agrumi.

nurmal 9

Pavé di panna cotta allo zafferano

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.

