
OSTERIA del BALABIOTT

OSTERIA del BALABIOTT

Milano

La cucina Lombarda è fatta di carni robuste e di formaggi,
burro, risotti sostanziosi, zuppe e polente, pesci di fiume e di lago.
Nata tra le valli di montagna e nelle pianure fluviali,
contaminata da Spagnoli, Austriaci e Francesi una cucina ricca
dove tradizione e innovazione non hanno mai fine.
Noi vi proponiamo la nostra versione...

La nostra è una cucina genuina tipicamente Milanese.
I nostri piatti sono fatti a mano con ingredienti di primissima qualità
reperiti fuori dal mercato della grande distribuzione,
nel rispetto della tradizione locale.
Tutto è fatto in casa e preparato al momento
con estrema dedizione...
Per questa ragione potrebbe essere necessaria
un pò più di attesa.

Rivolgetevi al nostro personale per sapere quali dei nostri ingredienti
sono stati sottoposti a congelazione/abbattimento.

La prenotazione è obbligatoria e la richiesta del conto
è da effettuarsi direttamente al tavolo.

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

La russa nella nebbia di Milano
Insalata russa affumicata al legno dai sentori
aromatici naturali

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

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 al legno dai sentori
aromatici naturali.

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

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

Mondeghili della nonna Rita
Polpetta della tradizione milanese servita
con crema di cavolo gratinata

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

Menu Inverno 2026/2027

Nel nostro cestino del pane troverete: Grissini fatti in casa all'olio di oliva
con sentore di finocchio e pepe nero. Una selezione di pane casereccio
e pane integrale lavorato con lievito madre, grani coltivati
alle porte di Milano e Focaccia artigianale 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

La russa nella nebbia di Milano 16
Insalata russa affumicata al legno dai sentori aromatici naturali.

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 Bagoss, Branzi stravecchio,
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Blu di Bufala, Caprini freschi e stagionati,
Formai de Mut DOP e Strachitunt, 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, 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

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 19
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 funghi, mirtilli e ragù bianco 19
Gnocchi di patate fatti in casa e servito con ragù bianco funghi
di stagione trifolati e dressing di mirtilli.

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

"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

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

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

"La Cassouela" 22
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 Milanesa" (trippa alla milanese) 20
Trippa e foiolo selezionati cotti con spezie e sugo di pomodoro, serviti con fagioli bianchi di Spagna

"Scarliga Merluss" del Balabiott .....
Cubotti di baccalà e bietole da coste in pastella leggera e fritti

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 *nurmal* 9 *piscinin* 5
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

Tarte Tatin *nurmal* 9
Torta di mele capovolta nata da un semplice errore delle sorelle Tatin.
Pasta sfoglia, mele caramellate in burro e zucchero con gelato alla crema

Barbajada *nurmal* 9 *piscinin* 5
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

Pavé di panna cotta allo zafferano *nurmal* 9 *piscinin* 5
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.

Panettone e zabaione *nurmal* 9 *piscinin* 5
Panettone proposto fin dal medioevo alla corte di Ludovico il Moro
noi lo serviamo con una crema di zabaione della tradizione

Frutti di bosco *nurmal* 7

Sorbetto artigianale 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.

OSTERIA del BALABIOTT

Milano

OSTERIA del BALABIOTT

Piazza Vesuvio 13, 20144 Milano
T +39 02 2316 3376
osteriadelbalabiott.com

OSTERIA del MALNAT

Via Caccialepori 3, 20090 Milano
T +39 02 2318 2024
osteriadeimalnat.it

THE BANQUETING SOCIETY

Via Dezza 24, 20144 Milano
T +39 389 2793167
thebanquetingsociety.com