



Menu

CI TENIAMO A FARVI SAPERE CHE...

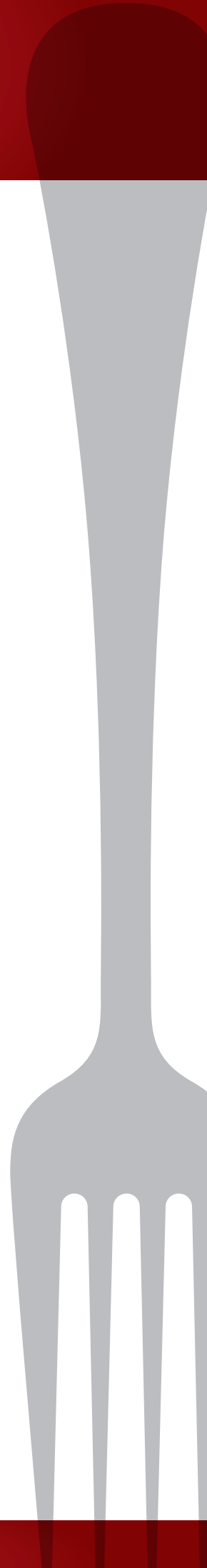
*L'eventuale attesa è sinonimo
di preparazioni espresse e artigianali.*

Perdonateci!

...e se avete fretta, ditelo all'Oste.

*L'acqua pura microfiltrata
è offerta dall'Osteria*

*N.B.: in ragione della qualità della merce
reperibile e della fantasia dello Chef, alcuni piatti
potrebbero essere sostituiti da altre portate
indicate sulla nostra lavagna che
cammina per l'Osteria!*













SE...POI...QUANDO!?

*L'appetito vien mangiando
A Cena e al mezzodì
Ci trovi sempre qui
Il menu gustoso e prelibato
Stuzzica il palato
A pranzo non temere
Per un buon pasto e per il bere
Il languore vien domato
Con un conto mai salato
Chi di sera cerca il gusto
Ha trovato il posto giusto.*

Il Simon

Lo Gnocco Fritto e i suoi Taglieri

Dall'antica tradizione emiliana un piatto semplice, ma ricco di sapore e storia

	NORMALE	LARGE
Classico  	€ 10,00	€ 18,00
<i>Coppa piacentina DOP, pancetta lardellata, salame nostrano</i>		
Parma  	€ 11,00	€ 19,50
<i>Crudo di Parma - 24 mesi di stagionatura</i>		
San Secondo  	€ 11,00	€ 19,50
<i>La famosissima spalla cotta di San secondo</i>		
D.O.P.  	€ 12,00	€ 19,50
<i>Ca "Culaccia" DOP di Parma</i>		
Formaggi  	€ 11,00	€ 18,50
<i>Tris di formaggi morbidi: taleggio, gorgonzola, stracchino; con confettura</i>		

... SE L'APPETITO VIEN MANGIANDO

*Selezione di pecorini di media stagionatura con confetture artigianali
(con gnocco fritto a richiesta, incluso nel tagliere)*

€ 11,00

Crostone di pane fatto in casa con lardo toscano di conca

€ 7,00

GUSTO VEGETARIANO

Tomino alla brace con misto di verdure grigliate e gnocco fritto (senza strutto)

€ 8,50

Polenta al forno con gorgonzola fuso e granella di mandorle

€ 7,50

Primi Piatti

Cacio e pepe

Fatto con tagliolini freschi di nostra produzione



€ 10,00

Tagliatelle "porciccia"

Pasta fatta in casa preparata con ragù di salsiccia mantovana e funghi porcini



€ 12,00

Ravioli di zucca con emulsione di burro alla salvia

Direttamente dalla nonna



€ 10,00

Agnolotti ripieni di carne con ragù emiliano doc

Ravioli ripiegati su se stessi conditi con il ragù



€ 10,50

Gnocchetti di patate di nostra produzione

Con crema di Parmigiano Reggiano dop e granella di nocciola



€ 9,50

In funzione della stagionalità o per preservare le caratteristiche dei nostri prodotti alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti di temperatura direttamente nella nostra cucina.

Qualche Specialità di Stagione

Ossobuco di vitello con risotto giallo al salto

Tenero e sughoso piatto unico della cucina tradizionale milanese



€ 19,00

Stracotto di cinghiale con fetta di polenta al forno

Selvaggio, ma educato grazie alle nostre cure



€ 13,50

Flan di funghi porcini con fonduta di formaggio stagionato

Secondo vegetariano con verdura saltata d'accompagnamento



€ 10,50

L'ANGOLO DELLA TAGLIATA

Tagliata di angus argentino

con cipolla rossa agrodolce e scaglie di grana padano



€ 15,50

Tagliata di angus argentino

con misto di verdure cotte al forno



€ 15,50

Tagliata di pollo alla brace

con patate casalinghe insaporita con salsa d'arrosto



€ 12,50

Le Carni alla Brace

Sempre accompagnate da un contorno a scelta

Salamella mantovana del "salumificio Pezzi di Viadana"

Inimitabile salamella. 100% naturale, senza conservanti e proteine del latte



€ 12,00

Tagliata di angus argentino

Per gli amanti della carne bella "rossa" al cuore



€ 15,50

Entrecôte di angus argentino

Tenero e molto saporito indicato per una cottura media



€ 17,50

c.ca gr.250

Filetto di scottona

Scottato fuori e rosso al cuore da il meglio di sè



€ 19,50

c.ca gr.200

Costata di scottona

Vera succulenza per gli amanti della tradizionale bistecca con l'osso



€ 19,50

c.ca gr.550

Fiorentina

La Bistecca con la 'B' maiuscola.

(consigliato per due persone c.ca 1Kg)



€ 4,90

all'etto

Se...Poi...Burger, di angus irlandese

Con: pane al sesamo, lattuga, pomodori, scamorza affumicata, un pochino di ketchup, maionese salsa bbq al Jack Daniel's



€ 13,50

c.ca gr.220

TUTTE LE NOSTRE CARNI INCLUDONO UN CONTORNO A SCELTA

Contorni

Patate casalinghe

Quelle speciali, croccanti fuori e morbide dentro



€ 4,00

Verdure alla brace

Il tris dell' orto



€ 4,00

Verdura piccante saltata in padella

Per palati tosti, scelta fra quelle di stagione



€ 4,00

Pomodori alla paesana

Con cipolla fresca e origano



€ 3,50

Dessert

...e per finire con dolcezza

Torte e dolci al cucchiaio fatti in casa



€ 5,00

Gelato in coppetta



€ 4,00

Affogato al caffè



€ 5,00

Affogato al liquore



€ 7,00

Frutta fresca



€ 4,00

via Ripamonti, 212 - Milano
tel. 02 55231802
info@osteriaspq.com
www.osteriaspq.com