



OSTERIA
dei
VINATTIERI

Proprio qui, alle porte di Milano, dove un tempo sorgevano locali di ristoro per viandanti e mercanti, nasce nel 1999 l'Osteria dei Vinattieri.

Oggi come allora e come succedeva nel passato più antico, ha voluto che ospitalità e convivialità, unite alla buona cucina e al servizio attento, fossero i principi fondamentali della sua filosofia.

Ad accompagnare questa piacevole sosta, accomodati ai tavoli in legno, magari da condividere con altri avventori, che evocano la calda atmosfera delle osterie di un tempo.

Protagonista di ogni pasto resta la buona cucina del territorio, concreta ma fantasiosa, fedele alla stagionalità dei prodotti, capace di mescolare regionalità differenti in ricette equilibrate e trasversali, dove ingredienti di primissima qualità pasta, carni, formaggi, e oggi anche pesce, dialogano in sintonia con vini e distillati della ricca cantina.

L' Osteria dei Vinattieri, insieme al suo staff, augura ad ogni Suo ospite un duplice piacere, della tavola e dell'animo, nella certezza che scorrendo il menu ciascuno troverà il piatto che meglio risponde al proprio spirito e palato.

🌿 Questa icona indica che il piatto è composto solo da verdure, vegetali e formaggi.

🐟 Questa icona indica una ricetta di mare.

Informazioni inerenti la gestione degli allergeni

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo ristorante, non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze :

- Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova / pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi / Soia e e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Tutta la frutta a guscio, in particolare:
Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di acagiù, Pecan, Macadamia, Queensland e Pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- Lupini e prodotti a base di lupini / Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco* o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione.

*Come da All. II del Reg. CE 1169/11

ANTIPASTI

La nostra selezione di salumi classici

Prosciutto crudo di Parma

Coppa piacentina DOP

Salame di Felino

Mortadella al tartufo nero di Norcia

Culatello di Zibello DOP

Selezione di salumi classici

La nostra selezione di salumi special

Lardo di Colonnata IGP accompagnato con crostini caldi

Speck d'anatra affumicato

Bresaola di magatello di cavallo

Selezione di salumi special

Trionfo di salumi delle nostre terre e non solo:
lombetto di maiale affumicato con legno di faggio,
pancetta quadra al pepe nero, salame mantovano,
cipolle rosse di Tropea in agrodolce,
pecorino toscano, peperoncini ripieni con capperi e acciughe

I nostri formaggi

Selezione di formaggi di capra a latte crudo caseificio "La via Lattea"
accompagnati con miele o mostarda leggermente senapata

Scaglie di parmigiano reggiano "Vacche rosse" stagionato 30 mesi

Gongorzola dolce
caseificio "Angelo Croce"

Raspadura lodigiana

ANTIPASTI

Le proposte dell'Osteria

Duetto di tomini alla griglia con coppa piacentina
e miele di castagno

Tartare di scottona piemontese (100gr.) con uovo fresco biologico

🐟 Polpo alla griglia su crauto rosso stufato
e crema di patate al tartufo

🐟 Cannolo ripieno di baccalà mantecato
su insalatina di sedano rapa

🌿 Crema di carote, zucca e zenzero con chips di pane,
spinaci in foglia, stracciatella di burrata

Mini burrata di Andria con pomodori secchi,
olive schiacciate e crostini con acciughe

I crostoni caldi

Crostone con salsiccia fresca toscana

Crostone con coppa piacentina DOP

Crostone con lardo di Colonnata IGP

🌿 Bruschetta con pomodorini ciliegino,
olio toscano e origano

Sott'oli

🌿 Misti pugliesi: carciofini, funghetti
e pomodori secchi

🌿 Olive schiacciate alla pugliese

PRIMI PIATTI

Zuppe e risotti

Risotto mantecato alla milanese
con ossobuco di vitello.

Consigliamo di abbinare questo piatto
ad una birra artigianale “Stoner”

🍴 Zuppa di fagioli e farro alla lucchese

Pasta trafilata al bronzo

🐟 Spaghetti neri alla carbonara di mare

🐟 Spaghettoni di Gragnano cacio, pepe e cozze

Pasta fresca

🐟 Orecchiette integrali con rana pescatrice al rosmarino e zafferano

Tagliatelle alla bolognese

Ravioli alla zucca con vellutata di taleggio,
guancialetto croccante e riduzione di aceto balsamico

Gnocchi di patate viola saltati con radicchio
su crema di topinambur e mandorle

SECONDI PIATTI

Alla fiamma

Cotoletta di vitello alla milanese

Cotoletta di vitello
vestita con pomodorini e rucola selvatica

Filetto di manzo cotto in padella,
con speck croccante e salsa alla senape

Alla griglia

Filetto di manzo razza Scottona

Fiorentina di manzo razza Scottona

Costata di manzo razza Scottona

Filetto di manzo

Controfiletto di manzo

Filetto di cavallo

Costata di cavallo

Selezione di carni miste con contorno a scelta:
costine di maiale, costoletta di agnello,
salsiccia artigianale toscana, fracosta di manzo

Filetto di struzzo*


Salsiccia tradizionale toscana

*Presente secondo disponibilità di mercato.

Per una migliore conservazione del prodotto, la materia prima viene sottoposta a processo di abbattimento.

SECONDI PIATTI COTTI A BASSA TEMPERATURA

Scottadito di agnello
con ananas caramellato e cavolo nero,
provenienza Highlands Scozzesi o Nuova Zelanda

 Scaloppa di baccalà su carciofi stufati
e crema di polenta al nero di seppia

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di filetto di manzo
con rucola e raspadura del lodigiano

Tagliata di filetto di manzo
con olio e rosmarino

Tagliata di controfiletto di manzo
con olio e rosmarino

Tagliata di filetto di cavallo
con olio e rosmarino

Tagliata di costata di cavallo
con olio e rosmarino

Tagliata di filetto di struzzo*
con rucola e raspadura del Lodigiano

Tagliata di filetto di struzzo*
con olio e rosmarino

*Presente secondo disponibilità di mercato.

Per una migliore conservazione del prodotto, la materia prima viene sottoposta a processo di abbattimento.

CONTORNI

Verdure alla griglia:
zucchine, melanzane e peperoni

Verdure al vapore*

Indivia belga cotta al cartoccio

Fagioli al coccio

Ceci al coccio

Patate al forno

Insalata verde

Insalata di rucola selvatica

Insalata di pomodori

Insalata mista

I NOSTRI DESSERT

Di nostra produzione

La cheese cake
con salsa artigianale ai frutti di bosco freschi o al cacao

Il Tiramisù dell'Osteria

La crème brûlée

La panna cotta al caffè

La panna cotta ai frutti di bosco

I dolci delle nostre pasticcerie artigianali ogni giorno diversi.
Chiedi al personale l'assortimento del giorno

Semifreddi

Torroncino o tartufo

Gelato alla crema

Gelato al limone

Sorbetto al limone

Sorbetto al limone con salsa ai frutti di bosco

La frutta

Frutta fresca di stagione

Frutti di bosco misti

Ananas

BEVANDE

Acqua minerale 75cl.

Coca Cola

Coca Zero

Birre Artigianali

Vela Blanche 75cl. | Birrificio Opera

Stoner 75cl. | Birrificio Bruton

Draco Imperial IPA 75cl. | Birrificio Opera

Crus 75cl. | Birrificio Sorà Lamà

Birre in bottiglia

Menabrea 33cl.

Ichnusa non filtrata 50cl.

Vino alla mescita

Un quarto

Mezzo

Litro

Caffetteria

Caffè

Caffè corretto

Caffè decaffeinato

Marocchino

Digestivi

Amari nazionali

limoncello di Sorrento

Mirto rosso Zedda Piras