



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

Culatello di Zibello DOP

€ 14,00

Selezione di salumi classici

Media € 9,00 | Grande € 13,00

Coppa piacentina DOP

€ 8,50

Salame di Felino

€ 9,00

Mortadella al tartufo nero di Norcia

€ 10,00

La nostra selezione di salumi special

Media € 12,00 | Grande € 15,00

Lardo di Colonnata IGP accompagnato con crostini caldi

€ 10,00

Speck d'anatra affumicato

€ 11,00

Bresaola di magatello di cavallo

€ 10,00

Trionfo di salumi delle nostre terre e non solo:

Tagliere medio € 11,00 | Tagliere grande € 17,00

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

Media € 10,00 | Grande € 15,00

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

€ 9,50

Gongorzola dolce
caseificio "Angelo Croce"
€ 6,50

Raspadura lodigiana
€ 5,00

ANTIPASTI

Le proposte dell'Osteria

🍴 Duetto di tomini con verdure alla griglia
€ 9,00

Tris di tartare di "scottona piemontese" (100gr.) con:
straciatella di burrata e pesto di basilico, battuta di capperi, olivelle e acciughe,
dressing alla senape
€ 15,00

🐟 Polpo alla griglia con giardinetto di cereali,
spuma di lenticchie e chips alla rucola
€ 15,00

🐟 Zuppetta di ceci con seppia al curry
e crostini al finocchietto
€ 10,00

🍴 Mini burger di quinoa con insalata di soncino,
noci e arance
€ 9,50

Mini burrata di Andria con pomodori secchi,
olive taggiasche e crostini con acciughe
Piccolo € 10,00 | Grande € 15,00

I crostoni caldi

Crostone con coppa piacentina DOP
€ 6,00

Crostone con lardo di Colonnata IGP
€ 7,00

🍴 Bruschetta con pomodorini ciliegino,
olio toscano e origano
€ 5,50

Sott'oli

🍴 Misti pugliesi: carciofini, funghetti
e pomodori secchi
€ 7,00

🍴 Olive schiacciate alla pugliese
€ 6,50

🍴 Peperoncini langaroli con acciughe e capperi
€ 1,50 al pezzo

PRIMI PIATTI

Zuppe e risotti

Risotto mantecato alla milanese
con ossobuco di vitello.

€ 24,00

Consigliamo di abbinare questo piatto
ad una birra artigianale "Stoner"

🍴 Pappa al pomodoro

€ 9,00

Pasta trafilata al bronzo

🐟 Spaghetti neri alla carbonara di mare

€ 11,00

🐟 Spaghettoni di Gragnano con crema di friarielli,
cozze e riccio di mare

€ 10,00

Spaghetti integrali "Feudo Mondello" con aglio nero, acciughe,
peperoncino, polvere di capperi e burrata di Andria

€ 11,00

Pasta fresca

Ravioli di amatriciana con vellutata al parmigiano,
mousse di cipollotto rosso e guancialetto croccante

€ 13,00

🍴 Gnocchi di patate e barbabietola con fonduta di taleggio,
pere Williams, cioccolato fondente 75%

€ 13,00

Tagliatelle alla bolognese

€ 9,00

SECONDI PIATTI

Alla fiamma

Cotoletta di vitello alla milanese

€ 19,00

Cotoletta di vitello
vestita con pomodorini e rucola selvatica

€ 22,00

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

€ 22,00

Alla griglia

Filetto di manzo Scottona

€ 24,00

Fiorentina di manzo Scottona

all'etto € 5,00

Costata di manzo Scottona

all'etto € 4,50

Filetto di manzo

€ 18,00

Controfiletto di manzo

€ 16,00

Filetto di cavallo

€ 21,50

Costata di cavallo

€ 19,50

Costine di maiale cotte a bassa temperatura
servite con salsa al miele, caffè, agrumi e indivia belga
con pere Williams al cartoccio

€ 15,00

Filetto di struzzo

€ 23,00

*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 funghi champignon trifolati, patate al forno e salsa al mirtillo nero
provenienza Highlands Scozzesi o Nuova Zelanda
€ 28,00

 Scaloppa di ricciola servita con cevice di asparagi
€ 23,00

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di filetto di manzo
con rucola e raspadura del lodigiano
€ 22,50

Tagliata di filetto di manzo
con olio e rosmarino
€ 20,50

Tagliata di controfiletto di manzo
con olio e rosmarino
€ 18,50

Tagliata di filetto di cavallo
con olio e rosmarino
€ 21,50

Tagliata di costata di cavallo
con olio e rosmarino
€ 20,00

Tagliata di filetto di struzzo
con rucola e raspadura del Lodigiano
€ 24,50

Tagliata di filetto di struzzo
con olio e rosmarino
€ 23,50

*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
€ 5,00

Verdure al vapore*
€ 4,00

Indivia belga cotta al cartoccio
€ 5,00

Fagioli al coccio
€ 4,00

Ceci al coccio
€ 4,00

Patate al forno
€ 4,00

Insalata verde
€ 3,50

Insalata di rucola selvatica
€ 4,00

Insalata di pomodori
€ 4,00

Insalata mista
€ 4,00

I NOSTRI DESSERT

Di nostra produzione

La cheese cake
con salsa artigianale ai frutti di bosco freschi o al cacao
€ 6,00

Il Tiramisù dell'Osteria
€ 6,00

La crème brûlée
€ 6,00

La panna cotta al caffè
€ 6,00

La panna cotta ai frutti di bosco
€ 6,00

I dolci delle nostre pasticcerie artigianali ogni giorno diversi.
Chiedi al personale l'assortimento del giorno
€ 6,00

Semifreddi

Torroncino o tartufo
Liscio € 5,00 | Affogato € 6,00

Gelato alla crema
€ 5,00

Gelato al limone
€ 5,00

Sorbetto al limone
€ 5,00

Sorbetto al limone con salsa ai frutti di bosco
€ 6,00

La frutta

Frutta fresca di stagione
€ 5,00

Frutti di bosco misti
€ 6,50

Ananas
€ 5,00

BEVANDE

Acqua minerale 75cl.
€ 3,00

Coca Cola
€ 3,00

Coca Zero
€ 3,00

Birre Artigianali

Vela Blanche 75cl. | Birrificio Opera
€ 12,00

Stoner 75cl. | Birrificio Bruton
€ 16,00

Draco Imperial IPA 75cl. | Birrificio Opera
€ 12,00

Crus 75cl. | Birrificio Sorà Lamà
€ 12,00

Momus 75cl. - Doppio malto rossa | Birrificio Bruton
€ 16,50

Birre in bottiglia

Menabrea 33cl.
€ 4,00

Ichnusa non filtrata 50cl.
€ 5,50

Messina cristali di sale
€ 6,00

Birre alla spina

Felsgold
Piccola 20 cl. € 3,50 | Grande 40 cl. € 5,00

Vino alla mescita

Un quarto
€ 4,50

Mezzo
€ 6,00

Litro
€ 10,00

Caffetteria

Caffè
€ 1,50

Caffè corretto
€ 3,00

Caffè decaffeinato
€ 1,50

Marocchino
€ 2,50

Coperto
€ 2,00

Tutti i vini alla mescita contengono solfiti. Tutte le birre alla spina contengono glutine.