

Definire la Brianza non è semplice:
i suoi confini sono sfumati, come
la sua storia e la sua cucina.

Un tempo si diceva che il suono del
Campanòn de la Briansa, situato a Colle
di Brianza, ne delimitasse il territorio.
Proprio da questo simbolo nasce
il logo della nostra Trattoria.

Anche la cucina brianzola è frutto di
contaminazioni, tradizioni antiche e
ingredienti locali, come la "luganega",
salsiccia di origine lucana portata
qui dai Romani.

Accanto ai piatti della tradizione
brianzola, proponiamo anche ricette
contemporanee e influenze lontane,
sempre guidati dal gusto per ciò
che è buono, giusto e pulito.

Buon appetito!

Giorgio

ANTIPASTI

SALUMI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA

Prosciutto crudo di produzione dei colli brianzoli, salame brianzolo, vaniglia cotto nostrano, bresaola e slinzega valtelinesi
Serviti con giardiniera lombarda, insalata russa, cipolline borretane, fagioli con cipolle

16,00€

TRIS DI FLAN AL FORMAGGIO

Tre flan di formaggio, uovo e Parmigiano Reggiano (semplice, con le cipolle e con il radicchio) serviti con una salsa al Brie

9,00€

INVOLTINI DI VERZA

Tre involtini di carne, verdure miste, formaggi

9,00€

MONDEGHINI DELLA TRADIZIONE

9,00€

FEGATO ALLA VENEZIANA

Fegato di vitello in umido con cipolle

10,00€



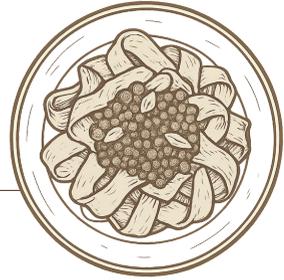
PRIMI

RISOTTO ALLA MONZESE

Risotto allo zafferano cucinato con aggiunta di lüganega (*salsiccia tipica monzese*) e mantecato con burro e Parmigiano Reggiano
18,00€

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

Tipici preparati di pasta fresca ripieni di carni miste, conditi con burro, Parmigiano Reggiano, pancetta e salvia
15,00€



PAPPADELLE AL RAGÙ DI CARNE O AI FUNGHI

Pasta fresca all'uovo condita con ragù di carni miste o con funghi secondo disponibilità di stagione
16,00€

MANFRIGOLE

Crespelle di grano saraceno tipiche della Valtellina con ripieno di formaggio e scaglie di bresaola
14,00€

SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE

Carne di vitello "con l'osso" impanata
secondo la tradizione milanese
e fritta nel burro chiarificato

16,00€

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ossobuco di vitello con gremolata
secondo l'antica ricetta

Servito con polenta

18,00€

COSTINE ARROSTO

14,00€

BRASATO CON POLENTA

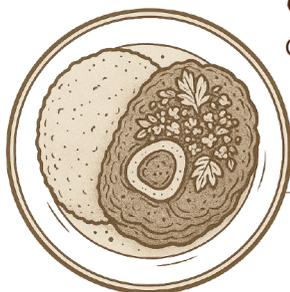
18,00€

VITELLO TONNATO

Piatto freddo della tradizione piemontese,
ma ben radicato nella cucina della Brianza.

Carne di vitello cotta al rosa con salsa
tonnata preparata con uovo sodo,
acciughe, tonno, brodo di carne, capperi

14,00€



PIATTI UNICI DELLA TRADIZIONE

RISOTTO CON OSSOBUCO
20,00€

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE VERDE O MISTA
5,00€

PATATE PREZZEMOLATE
(solitamente condite con aceto e aglio)
5,00€

FAGIOLI CON CIPOLLE
5,00€

PATATE ARROSTO
5,00€

PATATINE FRITTE
5,00€

**VERDURE DI STAGIONE
ALLA GRIGLIA O IN PADELLA**
5,00€



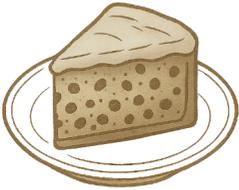
DOLCI

TURTA DE MICA E LACC

Torta preparata con pare rafferma (pan poss), latte, amaretti, cacao, uvette, cedro candito, uova, zucchero, pinoli

Servita su richiesta con panna o gelato di crema

6,00€



SBRISOLONA CON RICOTTA E CIOCCOLATO

Dolce della tradizione cremasca, rivisitato con ricotta e cioccolato

6,00€

PULENTA E LACC

Polenta dolce caramellata servita con crema di latte

6,00€

DOLCE AL CUCCHIAIO DEL GIORNO

Dolce morbido preparato da noi

5,00€

TAGLIERE DI FORMAGGI LOMBARDI

Serviti con accompagnamento di mieli e/o composte

18,00€

BEVANDE

ACQUA

Naturale o Gassata

2,00€

BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite (gassosa), Chinotto, Fanta

2,50€

BIRRA HEINEKEN

4,00€

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA

5,00€

VINI

come da lista, della Cantina Daffara
e Grasso di Calosso d'Asti.

AMARI

4,00€

WHISKY

5,00€

