



# OSTERIA del MALNAT

Milano

 *Menù Autunno/Inverno 2023/24* 

La cucina dell'Osteria dei Malnat, con il suo menù legato alle tipicità territoriali lombarde e scandito dalla stagionalità dei prodotti, è gestita dallo Chef Massimiliano Vittori che propone una panoramica del territorio milanese e lombardo e un'attenta ricerca di prodotti di realtà artigiane di alta qualità.

## **Pane fatto in casa con lievito madre e cotto al coccio di terracotta**

Pane bianco alle tre farine (farina Manitoba, farina 00, farina di semola di grano duro)

Pane nero ai sette cereali e semi di lino

## **Amuse bouche "i du ball"**

Sfera di riso giallo e sfera di polpettina milanese

## *Antipasti*

### **Selezione dei salumi del "noster cervelè"**

20,00 €

Crudo Sant'Ilario, coppa, pancetta e salame della Brianza dal salumificio Ostinelli, serviti con gallette aromatizzate ai 7 cereali, canapa e cumino

### **Selezione del "noster formagiat" DOP**

20,00 €

Salva cremasco, gorgonzola erborinato, gorgonzola pannaverde Angelo Croce, taleggio e Castelmagno serviti con mostarda di pere e fichi mantovani

### **Tagliere misto**

26,00 €

Selezione di formaggi e salumi dell'Osteria serviti con mostarde e gallette aromatizzate

### **Mondeghili della nonna Rita *antica ricetta casalinga***

17,00 €

Tradizionali polpette milanesi servite con salsa verde al prezzemolo

### **Tris di polenta**

17,00 €

Polenta di Storo servita in tre versioni al gorgonzola, con salsicette al sugo e cipolle e con baccalà mantecato

### **La zuppa "cunt i scigul" del Malnat**

16,00 €

Zuppa di cipolle dorate stufate in brodo vegetale, su crostone di pane cotto in forno a legna, servita nella tipica tazza "testa di leone" e gratinata con formaggio Groviera

### **"Cudeghin cun i lent" il classico milanese intramontabile**

16,00 €

Cotechino artigianale della macelleria Ostinelli servito con lenticchie di Castelluccio di Norcia

### **La busecca del Malnat (trippa)**

16,00 €

Trippa rossa classica servita con fagioli borlotti, cotica e una foglia di salvia croccante

### **Calamari alla maniera del Malnat**


22,00 €

Calamari cotti a bassa temperatura ripieni con capperi, olive e brunoise di zucca

### **Polenta concia**

14,00 €

Polenta di Storo al burro, salvia e gorgonzola DOP





## Primi

<b>“El ris giald a la Milanese” (risotto giallo alla milanese) attesa circa 20 min.</b>	19,00 €
Riso Carnaroli alla milanese con Grana Padano e zafferano servito con fondo di vitello	
<b>“El ris giald del di dopu” (il nostro riso al salto)</b>	18,00 €
Riso giallo Carnaroli al salto piastrato e servito con fonduta di Grana Padano	
<b>Risottino alle castagne, taleggio e zenzero attesa circa 20 min.</b>	20,00 €
Riso Carnaroli mantecato con castagne, taleggio DOP e zenzero	
<b>Casoncelli bergamaschi</b>	19,00 €
Ravioli casarecci ripieni di carne, uvetta e amaretti, serviti con burro, salvia, guanciale croccante di Amatrice e Grana Padano	
<b>Tortelli mantovani</b>	18,00 €
Classici tortelli Mantovani con ripieno di zucca, amaretti, mostarda di fichi e Grana Padano, serviti con burro e salvia	
<b>Crespelle valtelinesi</b>	19,00 €
Crespelle ripiene di porcini trifolati e fonduta di Casera, gratinate al forno con bescamella rossa e bianca	
<b>Tagliatelle al ragù di cinghiale</b>	18,00 €
Tagliatelle casarecce al ragù di cinghiale marinato con bacche di ginepro, chiodi di garofano e anice stellato, stufato con Dolcetto d’Alba e cacao Venezuela	
<b>La pasta dei “pover” (pasta e fagioli)</b>	16,00 €
Paste miste con fagioli borlotti stufati a lenta cottura, cotenna, cipolla bianca, pepe nero macinato grossolanamente, alloro e olio evo	
<b>Pacchero al ragù di Baccalà</b>	20,00 €
Paccheri freschi serviti con ragù di baccalà cotto a bassa temperatura e pomodorini Pachino	





## Secondi

<b>Cotoletta alla milanese 1134</b>	29,00 €
<i>La mitica cotoletta con il manico apparve nel 1134 in un banchetto di nove portate offerto ai canonici della basilica di Sant'Ambrogio noi la serviamo come allora...</i>	
Costoletta di vitello della macelleria Ostinelli non battuta impanata e cotta al rosa in burro chiarificato servita con maionese e chips di patate	
<b>Orecchia di elefante</b>	26,00 €
Battuta di lonza di maiale della macelleria Ostinelli impanata e vestita con rucola e pomodorini	
<b>“L'oss bus cunt el so risutin giald” (osso buco con risotto) <i>piatto unico</i></b>	30,00 €
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	
<b>La Casoeula</b>	26,00 €
La regina della cucina milanese fatta con verze di prima brina stufate, guancette di maiale, cotenna, verzini e puntine di maiale	
<b>Sant'Ambroeus <i>piatto unico</i></b>	30,00 €
<i>La specialità dell'Osteria dei Malnat, un piatto unico invenzione dello Chef Massimiliano Vittori</i>	
Servito in crosta di pastasfoglia con riso Carnaroli giallo Milano, cipolle dorate stufate con Dolcetto d'Alba, raspadura e vitello cotto a bassa temperatura con sette pepi, bacche di ginepro e anice stellato	
<b>Cinghiale e polenta</b>	28,00 €
Polenta di Storo servita con cinghiale marinato con bacche di ginepro, chiodi di garofano e anice stellato, stufato con Dolcetto d'Alba e cacao Venezuela	
<b>Costine di maiale glassate e cotte a bassa temperatura</b>	26,00 €
Costine di maiale della macelleria Ostinelli cotte a bassa temperatura glassate con miele, paprika dolce, polvere di senape, aglio e cumino servite con la salsa BBQ del Malnat e spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino	
<b>Polenta e salamella</b>	22,00 €
Polenta di Storo con salamella della macelleria Ostinelli servita brasata con Dolcetto d'Alba al sugo di pomodoro e cipolle	
<b>Costata alla griglia</b>	26,00 €
Con olio, rosmarino e sale Maldon, servita con senape all'antica, maionese dello chef, patate al forno con erbe di montagna	
<b>Scaloppa di ricciola dorata al pan brioche</b>	28,00 €
Scaloppa di ricciola cotta a bassa temperatura panata con pan brioche, passata in padella con burro nocciola e servita con spinaci e pinoli saltati in padella	





## Contorni

<b>Chips</b>	6,00 €
<b>Patate al forno</b>	6,00 €
<b>Spinaci</b>	6,00 €
<b>Insalate</b>	6,00 €
<b>Polenta</b>	6,00 €

## Dolci

<b>Panettone (disponibile dal mese di dicembre)</b> Panettone artigianale servito con salsa al mascarpone	8,00 €
<b>Cheesecake al cioccolato</b> Dolce a base di formaggio fresco e yogurt bianco con cioccolato gianduia servito su crumble di biscotti e miele	8,00 €
<b>Panna cotta del bosco</b> Pannacotta alle castagne glassate al caramello salato della casa	8,00 €
<b>Tiramisù allo zafferano</b> Savoardi bagnati nel caffè con crema di mascarpone aromatizzata allo zafferano e cacao in polvere Venezuelano	8,00 €
<b>Meneghina di mele alle tre farine (riso, mandorla e 00)</b> Torta di mele tipica milanese, servita con gelato alla crema	8,00 €
<b>Cannolo al sambuco</b> Cannolo di cialda croccante al profumo di arancia ripiena di mousse al cioccolato bianco del Belgio e sambuco	8,00 €
<b>Sorbetto al limone</b>	7,00 €
<b>Gelato alla crema</b>	7,00 €



<b>Coperto</b>	3,00 €
----------------	--------

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.

