

OSTERIA

Delle Corti

*Vi dà il benvenuto, un luogo che porta avanti la tradizione dal 1992.
Prima Stefania e poi i suoi figli vi trasportano in un viaggio culinario
che vi fa sentire parte della famiglia.
Nella nostra accogliente Osteria potrete gustare sapori che evocano ricordi
di tempi passati e farvi coccolare dai nostri abbinamenti.*

*Welcomes you, a place that has carried on the tradition since 1992.
First Stefania and then her children take you on a culinary journey
that makes you feel part of the family.
In our welcoming Osteria you can taste flavors that evoke memories
of times gone by and be pampered by our combinations.*

PER COMINCIARE

LA TARTARE	€ 18
di Fassona Piemontese all'antica Beef tartare (1,3,5,8,10)	
IL PATANEGRA	€ 24
100% bellota, regione Jabugo, al coltello e salsa tomate Spanish ham patanegra with tomate sauce (1,12)	
LA RICCIOLA *	€ 20
tartare, mela verde, cavolo cappuccio, pomodorino confit e peperoncino Amberjack tartar with green apple, cherry tomatoes, cabbage and chili (4,6,12)	
IL BACCALÀ *	€ 18
in pastella dello chef e gazpacho Fried cod fish and gazpacho (1,4,7)	
IL VITELLO	€ 18
da latte, in carpaccio, salsa tonnata e capperi in fiore Veal carpaccio with tuna cream and flowering cappers (3,4,10,12)	
I SALUMI	€ 15
tagliere di salumi della bergamasca e giardiniera Selection of cold cuts with crunchy vegetables (9,10,12)	
I MONDEGHINI	€ 14
polpette della tradizione lombarda, salsa rossa e bagnetto verde Traditional Lombard meatballs, red sauce and green sauce (1,3,5,7,9,12)	
IL TONNO *	€ 18
tataki di tonnetto alletterato, coulis di pomodorini gialli, capperi e basilico Tuna tataki with yellow cherry tomatoes, cappers and basil (4,9)	
I GAMBERI E CALAMARI *	€ 18
padellata di gamberi e calamari, vinaigrette alla mela verde e spinacino saltato Prawns and calamari, green apple sauce and sautéed spinach (2,10,12,14)	

DA ACCOMPAGNARE

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 16
mix selection of cheese (7,8,9,12)	
INSALATA MISTA	€ 5
Mix salad	
VERDURE DI STAGIONE	€ 6
Season vegetables	
PATATE RUSTICHE	€ 5
Baked potatoes	

I PRIMI

I PACCHERI

€ 15

paccheri di Gragnano ai 3 pomodori e provoletta affumicata

Paccheri pasta with 3 tomatoes and smoked cheese (1,6,7,9,12)

LA TRADIZIONE

€ 17

risotto alla Milanese con pistilli mantecato al burro acido e reggiano 36 mesi

Typical Milanese risotto with saffron, parmesan cheese and butter (5,9)

IL CANNELLONE

€ 17

cannellone di pasta fresca ripiena di ragù di salsiccia, funghi e fonduta al parmigiano

Fresh pasta stuffed with sausage ragout, mushrooms and cheese fondue (3,5,7,9)

LA GRICIA

€ 16

mezze maniche cacio e pepe con guancialetto croccante

Maccheroni pasta with pecorino cheese black pepper and bacon (1,5,6,7,9,10)

IL RISOTTO DELLE CORTI

€ 17

risotto primavera, caprino fresco e zest di limone

Risotto with season vegetables, goat's cheese and lemon zest (5,7,9)

I TAGLIOLINI

€ 22

crema di burro all'acciuga, crudo di gambero* viola, bergamotto e maggiorana

Home made fettuccine with butter cream, lime and raw scampi* (1,3,5,6,7,9,10)

LA FREGOLA

€ 20

fregola sarda al profumo di mare, bottarga e lime

Traditional italian soup with sea food (1,2,4,9,7,12,14)

I PIATTI PRINCIPALI

IL BRASATO

€ 27

guancetta di manzo brasata, crema al topinambur e le sue chips

Braised beef cheek with cream of Jerusalem artichoke and chips (5,7,9,12)

LA COSTATA

€ 30

costata di manzetta prussiana alla pietra, cime saltate

Sirloin steak grilled with herbs (1,12)

LA COTOLETTA ALLA MILANESE

€ 29

di vitello con l'osso

Milanese breaded and fried veal cutlet with rocket and cherry tomatoes (1,3,7,12)

L'OSSOBUCCO

€ 30

ossobuco di vitello, gremolata e risotto alla milanese

Veal bone marrow with saffron risotto (7,9,12)

L'OMBRINA

€ 28

ombrina arrosto, crema di piselli, fave, taccole, fagiolini e spinaci saltati

Roasted sea bream, mix of vegetables and sautéed spinach (1,5,6,12,14)

IL PESCATO DEL GIORNO

€ 30

con fondo di pesce e asparagi bruciati

Catch of the day with fish stock and burnt asparagus (4,7,9)

OSTERIA

Delle Corti

ALLERGENI - ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 6. Soia e prodotti a base di soia | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7. Latte e prodotti a base di latte | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesame |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. Per sicurezza alimentare, i prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti a come previsto dal RG. CE 853/2004

*Prodotti abbattuti all'origine

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU
Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 6. Soy and soy-based products | 10. Mustard and mustard-based products. |
| 2. Crustaceans and products based on shellfish | 7. Milk and dairy products (lactose included) | 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 3. Eggs and by-products | 8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. | 12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 4. Fish and products based on fish | 9. Celery and products based on celery | 13. Lupine and lupine-based products |
| 5. Peanuts and peanut-based products | | 14. Molluscs and products based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.
For food safety, fish products administered raw are slaughtered as required by EC Regulation 853/2004. *Products or ingredients listed are blast chilled at the origin

Firmato
La Direzione

Via G. B. Fauchè, 11 – Milano
Tel. 02 3310 5753 info@osteriadellecorti.it
www.osteriadellecorti.it
www.milanorestaurantgroup.com



SE VUOI UTILIZZARE LA CONNESSIONE
UTILIZZA LA RETE "FREE-WIFI" REGISTRATI E CONNETTITI