



HOSTERIA
della musica
BRERA MILANO

MENÙ

**MUSICA DAL VIVO
LIVE MUSIC**



Caro Cliente, il nostro responsabile è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva in merito a intolleranze ed allergie.

Dear customer, our staff will gladly be at Your disposal for any information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

In tutte le nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni:

- | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio e loro prodotti |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10 mg/kg |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Our preparations may contain ingredients or adjuvants considered allergens:

- | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 Cereals containing gluten | 8 Various types of nuts |
| 2 Crustaceans and product based on shellfish | 9 Celery and celery-based products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and seafood | 11 Sesame seeds and sesame based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations sup a 10 mg/kg |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and milk-based products including lactose | 14 Molluscs and products based on molluscs |

Annex II del REG. No. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



SERVIZIO WI-FI GRATUITO PER TUTTI GLI OSPITI DEL RISTORANTE.
FREE WI-FI SERVICE FOR ALL GUESTS OF THE RESTAURANT.
SSID/RETE: Hosteriadellamusic
PASSWORD: Musica2018!





TARTUFO NERO

Black Truffle

€

- Paccheri con julienne di bresaola punta d'anca, asparagi in crema, olio tartufato e i suoi petali (a. 1-7)..... 28,00**
Paccheri with bresaola punta d'anca, asparagus cream, black truffle oil and its petals
- Risotto "cacio&pepe" con petali di tartufo nero (a. 7)..... 29,00**
Risotto "cacio&pepe" with black truffle petals
- Carpaccio di filetto Marchigiano con citronette dello Chef, scaglie di grana e petali di tartufo nero (a. 1-7)..... 35,00**
Row slice fillet beef with Chef's citronette, Parmesan cheese flakes and black truffle petals
- Filetto Marchigiano salsato al tartufo nero e salsa Bernese (a. 7-9) 42,00**
Fillet of Marchigiana beef with black truffle and Bernese sauce
- Tagliata di filetto Marchigiano su rucoletta selvatica e petali di tartufo nero 38,00**
Sliced fillet of Marchigiana beef with wild rocket and black truffle



FUNGHI PORCINI

Porcini Mushrooms

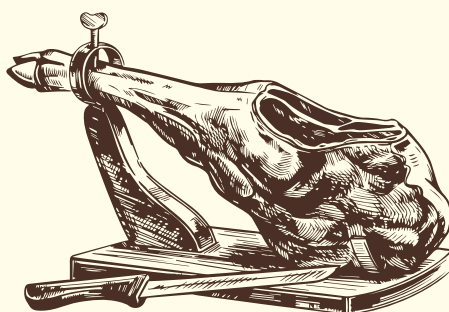
€

- Pappardelle ai funghi porcini con luganega del Varrone (a. 1-3-7)..... 28,00**
Pappardelle pasta with porcini mushrooms and Varrone's luganega
- Risotto ai funghi porcini (a. 7)..... 29,00**
Risotto with porcini mushrooms
- Filetto Marchigiano con souté di funghi porcini..... 40,00**
Fillet of Marchigiana beef with sauté porcini mushrooms

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens



ANTIPASTI

Appetizers

	€
Sinfonia di antipasti dello Chef (a. 1-3-7-8-9) (min. per 2) per pers. 18,00 <i>Chef's symphony of appetizers</i>	
Tagliere misto di salumi pregiati con olive conciate e Pecorino con salse senapate (a. 3-7-8-10) 18,00 <i>Our selection of cold cuts with cured olives, Pecorino cheese and mustard sauce</i>	
Plateau di formaggi italiani con le sue confetture (a. 7-8) 17,00 <i>Plateau of mixed italian cheeses and jam</i>	
Culatello di Parma e bufala Campana con pomodorini (a. 7) 20,00 <i>Parma's Culatello ham and buffalo mozzarella with cherry tomatoes</i>	
*Polpo alla brace su crema di patate viola e olio al rosmarino (a. 14) 18,00 <i>Grilled *octopus with violet potatoes cream and rosemary</i>	
*Gamberoni alla Catalana (a. 2) 20,00 <i>Catalan style *prawns</i>	
Bruschette con pomodorini e alici del Cantabrico (3 pezzi) (a. 1-4) 8,00 <i>Grilled bread with fresh tomatoes and Cantabrian anchovies (3 pieces)</i>	

TARTARE

Tartare

	€
Tartare di Scottona con rucola, pomodorini e battuto di olive (a. 1-8) 25,00 <i>Scottona meat tartare with rocket salad, cherry tomatoes and chopped olives</i>	
Tartare Esotica con avocado, lime e pomodorini datterini (a. 1) 25,00 <i>Exotic Scottona tartare meat tartare with avocado, lime and cherry tomato</i>	
Tartare di pomodoro Pachino, stracciatella e pesto al basilico (a. 1-7-8) 15,00 <i>Tomatoes tartare with stracciatella cheese and pesto</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PRIMI DI TERRA

Meat main dishes

	€
Paccheri con 'nduja di Spilinga e stracciatella di bufala (a. 1-7).....	16,00
<i>Big macaron with spicy salami and stracciatella cheese</i>	
Spaghetti quadrati con tris di pomodorini e basilico (a. 1).....	15,00
<i>Spaghetti with three different kind tomatoes</i>	
Pappardelle con ragù all'Emiliana (a. 1-3-9).....	16,00
<i>Home-made noodles with beef tomato sauce</i>	
Lasagna alla Bolognese (a. 1-3-9).....	15,00
<i>Home-made lasagna Bolognese style</i>	
Risotto alla Milanese (a. 7).....	15,00
<i>Risotto with saffron in Milanese style</i>	
Strascinate con *cime di rapa, alici di Pantelleria, aglio, olio, peperoncino e mollica di pane tostata (a. 1-4)	15,00
<i>"Strascinate" pasta with *turnip greens, anchovies from Pantelleria, garlic, chilli, oil, toasted breadcrumbs</i>	
Spaghetti alla carbonara (a. 1-3).....	16,00
<i>Carbonara style spaghetti</i>	



PRIMI DI MARE

Fish main dishes

	€
Spaghetti al cartoccio (a. 1-2-14).....	28,00
<i>Spaghetti with sea food en papillote</i>	
Spaghetti alla chitarra con vongole e pomodorini gialli (a. 1-14).....	20,00
<i>Spaghetti with clams and cherry yellow tomatoes</i>	
Linguine agli scampi (a. 1-2).....	22,00
<i>Linguini with scampi</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

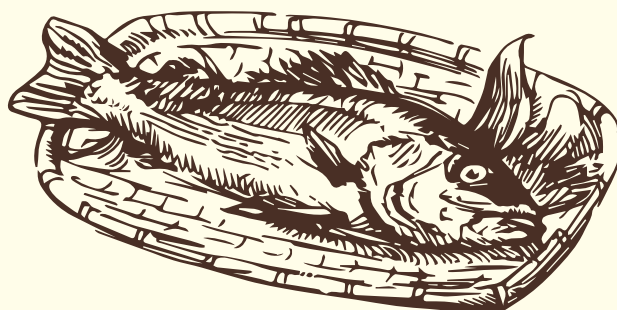


* Frozen product at the origin - a. Allergens

SECONDI DI TERRA

Meat second dishes

	€
Ossobuco di vitello e risotto alla Milanese (a. 1-7-9).....	32,00
<i>Ossobuco with risotto in Milanese style</i>	
Cotoletta Milanese con rucola e pomodorini cherry (a. 1-3-5-7).....	30,00
<i>Veal cutlet Milanese style with rocket salad and cherry tomatoes</i>	
Costolette di agnello alla griglia con caponata di verdure	32,00
<i>Grilled lamb chops with vegetables caponata</i>	
Tagliata di filetto con fonduta di formaggio blu di capra (a. 7).....	35,00
<i>Sliced fillet of beef with melted goat's blue cheese</i>	



SECONDI DI MARE

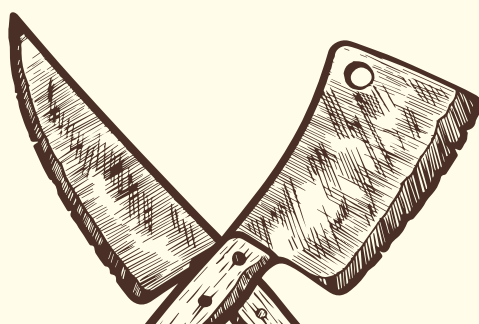
Fish second dishes

	€
Filetto di branzino all'acqua pazza con pomodorini, cozze, vongole e gamberi (a. 2-4).....	22,00
<i>Fillet of sea bass with cherry tomatoes, mussels, clams and shrimps</i>	
Salmone selvaggio gratinato al profumo di timo (a. 1-3-4-7).....	20,00
<i>Baked wild salmon au gratin thyme-flavored</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

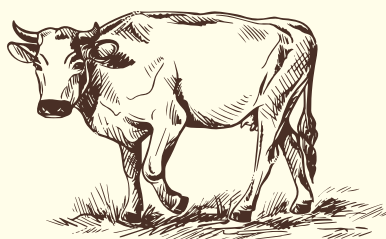


* Frozen product at the origin - a. Allergens



SULLA NOSTRA GRIGLIA

Steak house



“LA MARCHIGIANA”

La carne che si ottiene dalla Scottona Marchigiana è tenera, di ottimo sapore, dall'elevato contenuto proteico e dai bassi livelli di colesterolo. È molto magra e rispetto alle altre carni in commercio contiene una minore percentuale di acidi grassi saturi e una maggiore quantità di acidi grassi monoinsaturi.

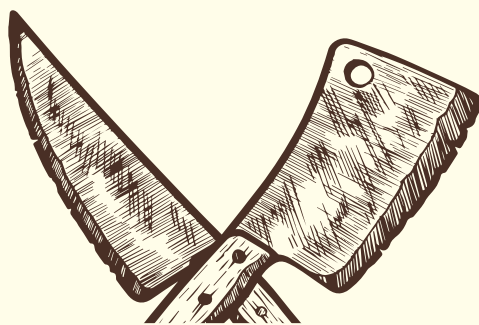
The meat obtained from the Scottona Marchigiana is tender, with an excellent flavor, high protein and low cholesterol levels. It is very lean and compared to the other meats on the market it contains a lower percentage of saturated fatty acid and a greater quantity of monounsaturated fatty acids.

	€
Fiorentina alla griglia (500/600 GR circa)..... (min. per 2) per pers.	35,00
<i>Grilled T-Bone steak</i>	
Chateaubriand di manzo (500/600 gr circa) (min. per 2) per pers.	38,00
<i>Grilled chateaubriand (double fillet)</i>	
Tomahawk osso corto alla griglia (500/600 gr circa)..... (min. per 2) per pers.	32,00
<i>Grilled tomahawk steak short bone</i>	
Filetto di manzo alla griglia (200/300 gr circa).....	32,00
<i>Grilled fillet of beef</i>	
Costata di manzo alla griglia (500/600 gr circa)	34,00
<i>Grilled Sirloin steak</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

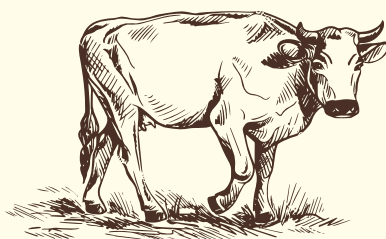


* Frozen product at the origin - a. Allergens



SULLA NOSTRA GRIGLIA

Steak house



“LA FASSONA PIEMONTESE”

Carne pregiata “Regina” del Nord d’Italia con marezzatura molto sottili dal gusto delicato e dolce, garantendo una tenerezza straordinaria.

Precious “Regina” of Northern Italy with very thin slicing delicate and sweet taste, guaranteeing extraordinary tenderness.

€

Fiorentina alla griglia (500/600 gr circa) (min. per 2) per pers.	45,00
<i>Grilled T-Bone steak</i>	
Chateaubriand di manzo (500/600 gr circa) (min. per 2) per pers.	42,00
<i>Grilled chateaubriand (double fillet)</i>	
Tomahawk osso corto alla griglia (500/600 gr circa) (min. per 2) per pers.	36,00
<i>Grilled tomahawk steak short bone</i>	
Filetto di manzo alla griglia (200/300 gr circa)	35,00
<i>Grilled fillet of beef</i>	
Costata di manzo alla griglia (500/600 gr circa)	38,00
<i>Grilled Sirloin steak</i>	

* Prodotto abbattuto all’origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens



INSALATONE

Maxi salad

	€
Mozart (a. 1-3-7-8).....	15,00
<i>Insalata iceberg, pollo alla griglia, noci, scaglie di grana, salsa caesar e crostini dorati</i> <i>Iceberg salad, grilled chicken, walnuts, parmesan flakes, caesar sauce and golden croutons</i>	
Vivaldi (a. 7).....	15,00
<i>Insalata Novella, pomodorini cherry, melanzane, zucchine, straccetti di manzo saltati al rosmarino, Pecorino di Castelmonte e olive</i> <i>Novella salad, cherry tomatoes, aubergines, courgettes, beef strips sautéed with rosemary, Castelmonte is pecorino cheese and olives</i>	
Chopin (a. 7).....	15,00
<i>Insalata iceberg, pomodorini, cetrioli, cipolle rosse di Tropea, formaggio Feta e olive nere</i> <i>Iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, Tropea's red onions, Feta cheese and black olives</i>	

CONTORNI

Side dishes

	€
*Cime di rapa ripassate saltate con alici, aglio, olio, peperoncino (a. 4).....	8,00
<i>*Turnip tops sautéed with anchovies, garlic, oil and chilli</i>	
Patate infornate al rosmarino	8,00
<i>Baked potatoes with rosemary</i>	
Verdure alla griglia	8,00
<i>Mixed grilled vegetable</i>	
Insalata mista	8,00
<i>Mixed salad</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PIZZE

Pizzas

	€
Margherita (a. 1-7)	8,00
Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
Marinara (a. 1)	7,00
Pomodoro, aglio, origano e olio di oliva <i>Tomato sauce, garlic, oregano and olive oil</i>	
Napoli (a. 1-4-7)	12,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano</i>	
Tonno e cipolla (a. 1-4-7)	14,00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	
Capricciosa (a. 1-4-7)	14,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, capperi, funghi, olive e acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, capers, mushrooms, olive and anchovies</i>	
Quattro stagioni (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto e olive <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, ham and olives</i>	
Ortolana (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and grilled vegetables</i>	
Diavola (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
Quattro formaggi (a. 1-7)	14,00
Mozzarella, zola, brie e grana <i>Mozzarella, gorgonzola, brie and parmesan cheese</i>	
Bismarck (a. 1-3-7)	16,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova e grana <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, asparagus, eggs and parmesan cheese</i>	
Porcini (a. 1-7)	16,00
Mozzarella, porcini e grana a scaglie <i>Mozzarella cheese, boletus mushrooms and parmesan shavings</i>	
Prosciutto (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
Zola e Speck (a. 1-7-12)	13,00
Mozzarella, zola e speck <i>Mozzarella, gorgonzola cheese and speck</i>	

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PIZZE

Pizzas

€

Calzone liscio (a. 1-7-12)	13,00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	
Calzone farcito (a. 1-7-12)	13,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
Mirna (a. 1-2-7)	16,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, gamberetti e grana <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, shrimps and parmesan cheese</i>	
Frank (a. 1-7)	14,00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e pomodorini, <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, basil and cherry tomatoes</i>	
Amy (a. 1-7-12)	15,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, arugula and parmesan cheese</i>	
Dylan (a. 1-7)	15,00
Focaccia con mozzarella di Bufala, rucola, pomodorini e grana <i>Focaccia with Buffalo mozzarella cheese, arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	
Madonna (a. 1-2-7)	17,00
Mozzarella, panna, gamberetti e rucola <i>Mozzarella cheese, white cream, shrimps and arugula</i>	
Queen (a. 1-7)	16,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salsiccia e zola <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet peppers, onions, sausage and gorgonzola cheese</i>	
Celine (a. 1-7)	16,00
Mozzarella di Bufala, friarielli, salsiccia e pomodorini <i>Buffalo mozzarella, green turntips, sausage and cherry tomatoes</i>	
Eros (a. 1-7-12)	16,00
Pomodoro, mozzarella, crudo, speck, salame piccante e pancetta <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, italian smoked ham, spicy salami and bacon</i>	



* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

* Frozen product at the origin - a. Allergens

DESSERT DELLO CHEF

Chef's dessert

	€
Tiramisù (a. 1-3-7).....	8,00
<i>Home-made Tiramisù</i>	
Pannacotta (a. 4-7).....	8,00
<i>Home-made pannacotta</i>	
Cheesecake (a. 1-3-7).....	8,00
<i>Home-made cheesecake</i>	
Crema Catalana (a. 1-3-7).....	8,00
<i>Home-made Catalan style cream</i>	



* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

BEVANDE

Drinks

	€
Acqua gasata o naturale	3,50
<i>Sparkling or natural water</i>	
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca)	5,00
<i>Softdrinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, lemon iced tea, peach iced tea)</i>	
Succo di frutta/Spremuta fresca	4,00/7,00
<i>Fruit juice/Fresh-squeezed juice</i>	
Birra piccola "Poretti Bionda" alla spina (20 cl)	4,50
<i>"Poretti Bionda" small draft beer (20 cl) – Blonde</i>	
Birra media "Poretti Bionda" alla spina media (40 cl)	7,50
<i>"Poretti Bionda" medium draft beer (40 cl) – Blonde</i>	
Birra piccola "Elephant" doppio malto alla spina (20 cl)	5,00
<i>"Elephant" small draft beer (20 cl) – Double malt</i>	
Birra media "Elephant" doppio malto alla spina (40 cl)	8,50
<i>"Elephant" medium draft beer (40 cl) – Double malt</i>	
Calice di Vino	7,50
<i>Wine glass</i>	
Cocktails	10,00/15,00
<i>Cocktails</i>	
Caffè espresso	3,00
<i>Espresso coffee</i>	
Cappuccino/Tè	5,00
<i>Cappuccino/Tea</i>	
Liquori Nazionali	6,00
<i>National liquors</i>	
Liquori esteri invecchiati	8,00/15,00
<i>Reserve foreign liquors</i>	

Coperto / Cover Charge - € 3,50 per persona/for person

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale gassata
come previsto dal D.L.g.s. 181 del 23/06/2003

*We served drinkable water (still/spark)treated as expected
by D.L.g.s. 181 del 23/06/2003*

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens