

Osteria Della Ripa

MENÙ

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI (12,50 €)

BATTUTA DI MANZO A COLTELLO CON SCALOGNO CARAMELLATO SU LETTO DI SPINACINO NOVELLO (14,00 €)

PARMIGIANA DELLO CHEF CON ZUCCHINE E MELANZANE, SU LETTO DI STRACCIATELLA CON GUARNIZIONE DI POMODORINO CONFIT E BASILICO FRITTO (14,00 €)

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON DADOLATA DI AGRUMI CANDITI E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE (15,00 €)

GAMBERI E VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA CON MAIONESE PONZU (14,00 €)

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE FATTE DA NOI CON FUNGHI PORCINI E GUARNIZIONE DI PREZZEMOLO (16,00 €)

SPAGHETTONE FATTO IN CASA CON CONSERVA DI DATTERINI GIALLI, BASILICO E STRACCETTI DI PESCE SPADA IN MANTECATURA (16,00 €)

MEZZO PACCHERO DELLO CHEF ALLA CARBONARA DELLA TRADIZIONE (12,50 €)

RISO SELEZIONE CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI MANTECATO CON BURRO D'ALPEGGIO E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI (15,00 €)

RISO SELEZIONE CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CON FUNGHI PORCINI FRESCHI E MANTECATURA DELLA TRADIZIONE LOMBARDA (16,00 €)

RISOTTO ALLA MILANESE CON L'OSSOBUCO (26,00 €)

Osteria Della Ripa

SECONDI PIATTI

*LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO
AROMATIZZATE AL ROSMARINO (16,00 €)*

*STRACOTTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATA AL
LEMONGRASS SU RIDUZIONE DI BARBERA E PEPE NERO (20,00 €)*

*CUBEROLL DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE AL FORNO AROMATIZZATE
AL ROSMARINO (25,00 €)*

*PICANHA DI SCOTTONA PIEMONTESE CON PATATA AL FORNO AROMATIZZATE
AL ROSMARINO (22,00 €)*

*TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA MESSINESE SU LETTO DI ACQUA DI
POMODORINO RAMATO, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI (20,00 €)*

*TONNO IN CROSTA DI ERBE CON CREMA DI PATATE VIOLA, GUARNIZIONE CON
BROCCOLI AL VAPORE E CHIPS DI PATATE VIOLA (19,00 €)*

LE SFIZIOSITÀ FRITTE

FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA, 250 GR. (20,00 €)

FRITTO MISTO CON ALICI, CALAMARI E GAMBERI (25,00 €)