

ANTICA OSTERIA

di Ronchettino

Fuori Milano

Gnocco fritto al lievito madre
con prosciutto crudo dolce d'Oswaldo
Acciughe del mar Cantabrico
con pane caldo e burro di panna
Flan di verdure e leggera fonduta
Mondeghili in salsa di pomodoro

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo
con pere porri e taleggio

Guancia di manzo brasata con purè di patate

Panettone artigianale
con crema al mascarpone e barbajada

Caffè

Vini: Le Lucrezie, Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni 4 persone)
Acqua Panna e San pellegrino (una ogni 2 persone)
55,00 euro a persona

ANTICA OSTERIA

di Ronchettino

Menu milano

Gnocco fritto al lievito madre
con prosciutto crudo dolce d'Oswaldo
Castagne alla grappa con lardo di colonnata
Acciughe del mar del Cantabrico
con pane caldo e burro di panna
Mondeghili in salsa di pomodoro "ricetta storica"

Risotto alla Milanese
con ossobuco di vitello in gremolada

Panettone artigianale
con crema al mascarpone e barbajada

Caffè

Vini: Le Lucrezie, Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)
Acqua Panna e San pellegrino (una ogni 2 persone)
65,00 euro a persona

ANTICA OSTERIA

di Ronchettino

Menu milano

Gnocco fritto al lievito madre
con prosciutto crudo dolce d'Oswaldo
Castagne alla grappa con lardo di colonnata
Acciughe del mar del Cantabrico
con pane caldo e burro di panna
Mondeghili in salsa di pomodoro "ricetta storica"

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo
alla milanese con midollo arrosto mantecato

Cotoletta alla milanese orecchia d'elefante
con chips di patate di montagna
(una per quattro persone)

Panettone artigianale
con crema al mascarpone e barbajada

Caffè

Vini: Le Lucrezie, Cantine Tudernum
(una bottiglia ogni quattro persone)
Acqua Panna e San pellegrino (una ogni 2 persone)
60,00 euro a persona