

ANTICA OSTERIA
di Ronchettino

Antipasti

Gnocco fritto al Lievito Madre con prosciutto crudo dolce d'Osvaldo	12.00
Flan di topinambur e salsa leggera al gorgonzola dolce	12.00
Insalata tiepida di nervetti di vitello con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea	12.00
Mondeghilli alla Milanese <i>Ricetta Storica</i>	14.00
Baccalà tiepido, zucca, rape e cavoli	14.00
Battuta di filetto di manzo Garronese, porcino scottato, pasta di nocciole e pecorino stagionato	16.00
Antipasto misto <i>Ronchettino (minimo per 2 persone)</i>	14,00 cad

Primi

Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolata</i>	28,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato</i>	24,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo alla Milanese mantecato con midollo arrosto</i>	15,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo with raspberry acid butter, scorzonera and beetroot</i>	15,00
Half-moon with slightly monstardate pumpkin, "all goat" cheese by Marco Vaghi, cream of butter and sage	15.00
Spaghetto <i>Monograno Felicetti tripe and black truffle</i>	16.00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

Secondi

Fritto misto alla Milanese <i>Cervella fritta alla milanese e verdure di stagione</i>	16,00
Guancia di manzo brasata, <i>sedano rapa, indivia caramellata e ribes</i>	23,00
Terrina di maialino da latte <i>glassato con tartufo nero e castagne servito con porro fondente</i>	26,00
Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" <i>di vitello, cotta in burro chiarificato</i>	28,00
Cotoletta alla Milanese "Imperiale" <i>per 4 persone</i>	60,00

Pasticceria

Tiramisu al bicchiere <i>savoiaro artigianale, crema al mascarpone e caffè espresso</i>	7,00
Flan al cioccolato equatoriale <i>cuore morbido fondente al 55% e crema inglese</i>	8,00
Cheesecake scomposta <i>streusel alle mandorle, gel ai lamponi e menta fresca</i>	8,00
"Pastrocchio" del Ronchettino <i>bavarese al cioccolato con amaretti, purea di pesche e crema chantilly</i>	8,00
Sorbetto al bicchiere <i>in base alla stagionalità</i>	5,00

**Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni
Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44**

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi,
noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di
10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO_2

Cestino del Pane

Tutto il nostro pane è fatto in casa,
prodotto mediante l'utilizzo di
farine Biologiche non trattate
del "Mulino Bertolo"

Lasciato lievitare 12 ore e cotto
nel nostro storico forno a legna
prima dell'arrivo degli ospiti

I nostri grissini,
a loro volta di nostra produzione,
vengono tirati a mano e prodotti con
farina di polenta taragna e burro

ANTICA OSTERIA
di Ronchettino

English Menu

Appetizers

Gnocco fritto of natural yeast <i>and raw sweet ham d'Ossaldo</i>	12,00
Warm salad of veal nerves <i>with borlotti beans and red onions from Tropea</i>	12,00
Warm cod, pumpkin, turnips and cabbage	14,00
Garronese beef tenderloin beaten, seared porcino, hazelnut paste and aged pecorino	16,00
Topinambur flan and gorgonzola sauce	12,00
Milan style meatballs <i>Antique Recipe</i>	14,00
Mix of appetizer (minimum for 2)	14,00 cad

First Course

Carnaroli Rice <i>Riserva San Massimo</i> <i>Milan style with sautéed veal kidneys</i>	22,00
Carnaroli Rice <i>Riserva San Massimo</i> <i>Milan style with roasted marrow bone</i>	15,00
Rosa Marchetti Rice <i>Riserva San Massimo</i> <i>with vegetables from the summer</i>	16,00
Gnocchi with nettle and duck ragout	15,00
Spaghettone <i>Monti Sibillini</i> <i>sweted onion and bottarga</i>	14,00

Second Course

Fried mix Milan style <i>Milanese fried brain and seasonal vegetables</i>	16,00
Braised beef cheek <i>celeriac, caramelized endive and currant</i>	19,00
Terrine of suckling pig <i>glazed with black truffle and chestnuts served with dark leek</i>	26,00
Cotoletta alla Milanese "Elephant Ear" <i>veal, cooked in clarified butter</i>	2,00
Imperial Cotoletta alla Milanese <i>min. 4 people</i>	60,00

Bakery

Equatorial chocolate flan <i>soft heart, 55% dark and English cream</i>	8,00
Tiramisu in a glass <i>homemade savoyard, mascarpone cream and espresso coffee</i>	7,00
Broken Cheesecake <i>almond streusel, raspberry gel and fresh mint</i>	8,00
Ronchettino "Pastrocchio" <i>chocolate bavarian cake with amaretti biscuits, peach puree and chantilly cream</i>	8,00
Glass Sorbet <i>seasonal</i>	5,00

Informations regarding allergen normatives
Regulation (UE) n°1169/2011 art.44

List of products that may cause allergies:

Cereals containing gluten and relative products

Shellfish and relative products

Eggs and relative products

Fish and relative products

Peanuts and relative products

Soy seeds and relative products

Milk and relative products (lactose included)

Nut fruits meant as almonds, hazelnuts, nuts, cashews,

Pecan nuts, Brazilian nuts, Queensland nuts and relative products

Celery and relative products

Mustard and relative products

Sesame seeds and relative products

Lupin and relative products

Molluscs and relative products

Sulphur dioxide and sulphites with concentrations superior to
10 mg/kg or 10 mg/liter reported as So_2

Bread Basket

All our bread is home made,
using only organic and non-treated flours
of "Mulino Bertolo"

The dough is left to rise for 12 hours,
then cooked in our antique
wood burning oven
before the clients arrival

Our bread sticks,
home made as well,
are hand pulled and produced with
polenta taragna and butter
