



I tipici - Menu degustazione

Menu Brianzolo

Salame nostrano
Pancetta arrotolata del Cav. Boschi al pepe nero
Mondeghini della Brianza
Caciotta morbida

Scelta:

Risotto con ossobuco in gremolata

oppure

Risotto alla monzese con luganega e zafferano

Caffè, acqua

Con ossobuco € 33.00

Con luganega € 28.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

Menu Valtellinese

Bresaola Igp, Sciatt
Casera e Bitto Dop

Polenta uncia

Pizzoccheri dell'accademia

Caffè, acqua

€ 28.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

Menu Cassoeula

Scelta:

Polenta morbida allo zola
(Polenta e funghi)
(Polenta e salame cotto mantovano)

Grappa

Cassoeula con polenta

1/4 Bonarda Oltrepo pavese

Caffè, acqua

€ 30.00

(Su prenotazione-minimo 6 persone)

Menu Carne

Affettati misti e formaggi
Cipolline all'aceto balsamico
Fritto da condividere

Scelta:

Cotoletta classica di vitello impanata alla milanese
Patatine fritte

Oppure

Tagliata di scottona sulla pietra con
verdure alla griglia e patate

Caffè, acqua

€ 35.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

ENOSOLARIS

Aggiunta:

Dessert € 6.00

Torta e spumante (min. 8 pers.) € 7.00

1/4 vino della casa € 4.00