Definire la Brianza non è semplice:
i suoi confini sono sfumati, come
la sua storia e la sua cucina.

Un tempo si diceva che il suono del
Campanòn de la Briansa, situato a
Colle di Brianza, ne delimitasse il territorio.
Proprio da questo simbolo nasce il logo
della nostra Trattoria.

Anche la cucina brianzola è frutto di
contaminazioni, tradizioni antiche e
ingredienti locali, come la “luganega”, salsiccia
di origine lucana portata qui dai Romani.

Accanto ai piatti della tradizione brianzola,
proponiamo anche ricette contemporanee
e influenze lontane, sempre guidati dal
gusto per ciò che è buono, giusto e pulito.

Buon appetito!

Giorgio

ANTIPASTI

SALUMI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA

Prosciutto crudo di produzione dei colli brianzoli, salame brianzolo, vaniglia cotto nostrano, bresaola e slinzega valtellinesi. Serviti con giardiniera lombarda, insalata russa, cipolline borretane, fagioli con cipolle

16,00€

1,3,9,12

TRIS DI BRUSCHETTE

Pomodoro, funghi, salsiccia monzese

9,00€

1,3,7,12

TORTINO DI ASPARAGI CON SALSA OLANDESE

Flan soffice al formaggio con asparagi e salsa all'uovo

12,00€

3,7,12

MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE

Polpette di carni miste con prezzemolo e uovo

9,00€

1,3,5,7

TARTARE DI MANZO

Carne di manzo battuta al coltello con uovo in camicia fritto e salsa verde

14,00€

1,3,4,5,12

Informa sempre per ogni intolleranza e/o allergia
In caso di indisponibilità di materie prime fresche possono essere utilizzati prodotti congelati, senza modificare la qualità del prodotto finito.

PRIMI

RISOTTO ALLA MONZESE
Risotto allo zafferano cucinato con aggiunta
di lüganega (*salsiccia tipica monzese*) e
mantecato con burro e Parmigiano Reggiano
18,00€
3,7,9,12

RISOTTO CON ASPARAGI E UOVO MARINATO
Risotto con asparagi servito
con tuorlo d'uovo marinato
15,00€
3,7,9

RISOTTO AL PERSICO
Risotto in bianco al burro con
filetti di pesce persico fritti
18,00€
1,4,5,7,9

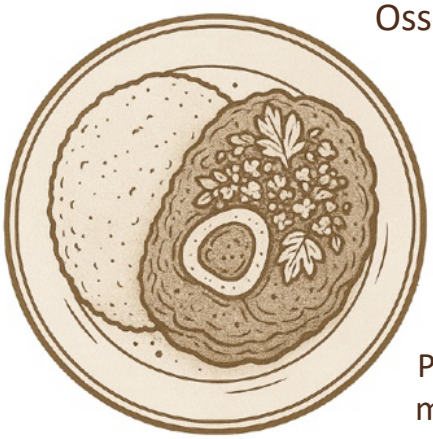
RAVIOLI DI BORRAGINE AL RAGÙ
Pasta fresca ripiena di borragine
con ragù di manzo alla bolognese
16,00€
1,3,7,8,9

TAGLIATELLE AL PESTO DI LIMONI
Pasta fresca con pesto ai limoni, basilico, Parmigiano
Reggiano e mandorle
14,00€
1,3,7,8,9

Informa sempre per ogni intolleranza e/o allergia
In caso di indisponibilità di materie prime fresche possono essere utilizzati
prodotti congelati, senza modificare la qualità del prodotto finito.

SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE
Carne di vitello “con l’osso” impanata secondo
la tradizione milanese e fritta nel burro chiarificato
16,00€
1,3,5,7

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ossobuco di vitello con gremolada secondo
l’antica ricetta. Servito con polenta
18,00€
1,7,9,12

VITELLO TONNATO CON SPAGHETTI DI VERDURE
Piatto freddo della tradizione piemontese,
ma ben radicato nella cucina della Brianza.
Carne di vitello cotta al rosa con salsa tonnata preparata
con uovo sodo, acciughe, tonno, brodo di carne, capperi.
Servita con julienne di verdure marinate
16,00€
3,4,5,12

RUSTIN NEGÀA
Carne di vitello rosolata in burro e pancetta, cotta
“annegata” nel brodo
18,00€
1,7,9,12

FILETTO DI TROTA AGLI AROMI CON BIETE
Filetto di trota agli aromi dell’orto servita con biete
passate in padella
20,00€
1,4,7,9

Informa sempre per ogni intolleranza e/o allergia
In caso di indisponibilità di materie prime fresche possono essere utilizzati
prodotti congelati, senza modificare la qualità del prodotto finito.

PIATTI UNICI DELLA TRADIZIONE

RISOTTO CON OSSOBUCO

22,00€

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE VERDE O MISTA

5,00€

9

PATATE PREZZEMOLATE

(solitamente condite con aceto e aglio)

5,00€

12

FAGIOLI CON CIPOLLE

5,00€

PATATE ARROSTO

5,00€

PATATINE FRITTE

5,00€

5

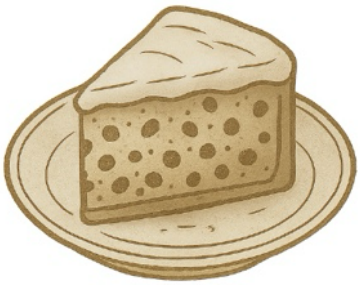
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA O IN PADELLA

5,00€

Informa sempre per ogni intolleranza e/o allergia
In caso di indisponibilità di materie prime fresche possono essere utilizzati prodotti congelati, senza modificare la qualità del prodotto finito.

DOLCI

TURTA DE MICA E LACC
Torta preparata con pane raffermo
(pan poss), latte, amaretti, cacao, uvette,
cedro candito, uova, zucchero, pinoli.
Servita su richiesta con panna o gelato alla crema
6,00€
1,7



SBRISOLONA CON RICOTTA E CIOCCOLATO
Dolce della tradizione cremasca,
rivisitato con ricotta e cioccolato
6,00€
1,3,7,8

PULENTA E LACC
Polenta dolce caramellata
servita con crema di latte
6,00€
7

DOLCE AL CUCCHIAIO DEL GIORNO
Dolce morbido preparato da noi
5,00€
chiedere

TAGLIERI DI FORMAGGI LOMBARDI
Serviti con accompagnamento di mieli e/o composte
18,00€

Informa sempre per ogni intolleranza e/o allergia
In caso di indisponibilità di materie prime fresche possono essere utilizzati
prodotti congelati, senza modificare la qualità del prodotto finito.

BEVANDE

ACQUA
Naturale o Gassata
2,00€

BIBITE
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite (gassosa), Chinotto, Fanta
2,50€

BIRRA HEINEKEN
4,00€

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA
5,00€

VINI
come da lista, della Cantina Daffara
e Grasso di Calosso d'Asti.

AMARI
4,00€

WHISKY
5,00€

Coperto 4,00€