

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 “Campanon de la
Briansa”, situato a Colla di Brianza, ne delimitasse il
territorio.

Proprio da questo simbolo nasce il logo della nostra
Trattoria.

Anche la cucina Brianzola è frutto di contaminazioni
(come la cucina di tutto il mondo!).
Tradizioni antiche e ingredienti locali, come la “luganega”
ne sono l’esempio.

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,
pulito”.

Buon appetito!

Giorgio



NOTE

- Sono disponibili piatti per vegetariani
- Sono disponibili piatti e prodotti gluten free (chiedere al personale - vedi note allergeni e a piè di pagina)
- Il pane è di nostra produzione
- I dolci sono tutti di nostra produzione
- E' possibile chiedere per take away

METTIAMO UN GRANDE IMPEGNO NELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME E NELLA PREPARAZIONE DELLE NOSTRE RICETTE.

MA NON SIAMO DI CERTO PERFETTI!

SE UN PIATTO NON E' ALL'ALTEZZA DELLE VOSTRE ASPETTATIVA DITECELO.

CI SERVE PER POTER MIGLIORARE.

CI TENIAMO PERCHE' QUESTO SIA UN LUOGO ACCOGLIENTE E IN CUI VI TROVIATE A VOSTRO AGIO!!

lo Staff della Trattoria al Circolo

Informa sempre il personale di 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.



ANTIPASTI

Salumi della tradizione Lombarda ^{3,5,12}

Prosciutto crudo dei colli brianzoli, salame brianzolo, vaniglia cotto nostrano, mortadella di fegato, bresaola di punta d'anca e slinzega valtellinese.

Serviti con giardiniera lombarda e insalata capricciosa di nostra produzione e con cipolline borettane e fagioli con cipolle

16 €

Tagliere di formaggini di Montevecchia ⁷

Fresco, salato, stagionato

Di produzione della Latteria Maggioni Amabile di Montevecchia

14 €

Tris di bruschette ^{1, 12}

Con lüganega cruda (cotta su richiesta), ragù di funghi, lardo di produzione locale

12 €

Tortino di Polenta e Lüganega ^{7, 12}

Tortino di polenta con cuore di Lüganega e crema di Zola (anche variante per vegetariani senza lüganega)

12 €

“Mundeghili” della tradizione ^{1,3,12}

Polpette di carni miste con prezzemolo e uovo

Servite fritte e in umido

12 €

Tartare di manzo ⁷

Carne di manzo battuta al coltello, servita con cialda di polenta e crema di barbabietole

14 €

Coperto 3 €

Informa sempre il personale di 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

Risotti

Risotto con Lùganega

3,7,1,12

Risotto allo zafferano cucinato con aggiunta di Lùganega e mantecato con burro e Parmigiano Reggiano

18 €

Risotto al Persico

1,4,5,7,9

Risotto in bianco al burro con filetti di persico e persico fritto

18 €

Risotto con Ossobuco

7,9,12

Risotto allo zafferano servito con ossobuco di vitello e gremolada, secondo l'antica ricetta della Brianza

22 €

Risotto con Finferli

7,9,12

Cucinato con Finferli in tre consistenze: crema, trifolati e fritti

20 €

Ravioli di ricotta e spinaci

1

Con pesto di pomodori secchi, burrata e olive.
Anche per vegetariani.

16 €

Pappardelle al ragù di cinghiale

1,3,12

Pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale cucinato con carne sfilacciata

18 €

Informa sempre il personale di 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

1,3,5,7,11

Carne di vitello “con l’osso” impanata secondo la tradizione milanese e fritta nel burro chiarificato

16 €

Ossobuco alla milanese

1,7,9,12

Ossobuco di vitello con gremolada secondo l’antica ricetta
Servito con polenta

18 €

Vitello tonnato con spaghetti di verdure

3,4,5,12

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 €

Manzo alla California

7,10,12

Prende il nome dalla Cascina nei pressi di Lesmo
Brasato di manzo in bianco, cucinato con aceto, latte e cipolle

18 €

Polenta e funghi

7,12,14

14 €

Informa sempre il personale di 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.



CONTORNI

Insalata di stagione verde o mista

5 €

Patate prezzemolate

12

Solitamente condite con aceto e aglio

5 €

Patate arrosto

5€

Patatine fritte

1,5

5 €

Verdure di stagione alla griglia o in padella

5 €

MENU' BAMBINI

Pasta

- Al pesto
- Al ragù
- In bianco
- Al pomodoro

1,7,12

6 €

Cotoletta di lonza o tacchino

1,3,5,11

- Con patatine fritte

8 €

Informa sempre il personale di 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

Pulenta e lacc

7

Polenta dolce caramellata
Servita con crema di latte

6 €

Sbrisolona con ricotta e cioccolato

1,3,7,8

Dolce della tradizione cremasca, rivisitato con ricotta e cioccolato

6 €

Turta de mica e lacc

1,7,8,11

Torta paesana preparata con pane raffermo (pan poss), latte, amaretti, cacao, uvette, cedro candito, uova, zucchero e pinoli.
Servita su richiesta con gelato

6 €

Dolce al cucchiaino del giorno

1,3,7,8

Dolce morbido preparato nella nostra cucina (panna cotta, tiramisù....)

6 €

Gelato di nostra produzione

7

(affogato al caffè + 1 €)

5 €

Informa sempre il personale di 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 E VINI

Acqua naturale o gassata

2 €

Bibite

Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Chinotto, Fanta

2,5 €

Birra Heineken

4 €

Birra Ichnusa non filtrata

5 €

Vini

Chidere lista

Caffè 1 €

Caffè Macchiato 1,20 €

Caffè corretto 1,5 €

Deca, Ginseng, Orzo 1,5€

Cappuccino 1,5 €

Amari e superalcolici 5 €

Informa sempre il personale di 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.



LIQUORI

Grappa Marzadro 18 lune

Invecchiata 18 mesi in botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia

Grappa Poli

Grappa bianca

Sambuca

Liquore dolce prodotto con olii essenziali di anice stellato, finocchio, fiori

Havana club

Rum cubano invecchiato 7 anni in botti di rovere precedentemente utilizzate per affinatura Burbon

Fernet Branca

Amaro italiano a base di erbe

Fernet Branca Menta

Con aggiunta di olii essenziali di menta

Anima Nera

Liquore calabro alla liquerizia prodotto da Marzadro

Amaro del Capo

Amaro Calabro prodotto a Vibo Valentia
Prodotto a base di arance, fiori di arancio, camomilla, liquirizia. menta piperita e semi di anice

Braulio

Amaro valtellinese a base di erbe

Bullet Rye

Rye Whisky americano prodotto dalla segale

Johnnie Walker Red Label

Scotch Whisky scozzese prodotto a Kilmarnock

Informa sempre il personale di 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.



LIQUORI

Calvados

Acquavite di sidro di mele della Normandia

Martini Rosso

Vermouth prodotto con erbe aromatiche, adatto a cocktails

Aperol

Bitter italiano da aperitivi

Bitter Campari

Bitter Italiano per aperitivi e cocktails

Gin Sapphire Bomgay

London Dry Gin

Mirto Zedda Piras

Liquore popolare sardo

Jagermeister

Amaro di erbe di origine tedesca

Limoncello

Vodka

Informa sempre il personale di 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.

ALLERGENI

Gentile cliente,

avverta sempre il personale di sala di ogni sua INTOLLERANZA E/O ALLERGIA.

Chieda al personale la lista degli allergeni presenti in ogni preparazione, che è disponibile presso la cassa.

La informiamo comunque che non è possibile escludere che gli alimenti non abbiano subito, durante la preparazione, un contatto con i seguenti allergeni:

ALLERGENI ALIMENTARI

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | CEREALI
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi: frinati derivati | 8 | FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |
| 2 | CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili | 9 | SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| 3 | UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo | 10 | SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| 4 | PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali | 11 | SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |
| 5 | ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi soffocati, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6 | SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili | 13 | LUPINI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari |
| 7 | LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme | 14 | MOLLUSCHI
Conchiglioni, cannolicchio, capesante, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina |

Informiamo inoltre che è possibile che in caso di indisponibilità del prodotto fresco, vengano utilizzate ottime materie prime congelate e/o preparati internamente e surgelati. Ciò non pregiudicherà la qualità e il risultato del prodotto finito.



I NOSTRI FORNITORI

Abbiamo posto molta attenzione nella selezione delle materie prime, cercando fornitori che garantiscano qualità e corretta preparazione.

Segnaliamo alcuni dei nostri fornitori principali.



Cantine Daffara e Grasso di Calosso d'Asti



Sala il Mio Macellaio di Besana in Brianza

Carni e Lüganega di Monza (produttore e fondatore della Associazione



Società Agricola Nava di Besana in Brianza

Allevatori e soci del Consorzio Lombardo Produttori di Carne Bovina



**Fumagalli Danilo prodotti ortofrutticoli
di Besana in Brianza**



Macelleria Fratelli Colombo di Colle Brianza

Produttori di salumi, prosciutto, Vaniglia, insaccati....



Macelleria Pozzi – Sondalo

Bresaola, Slinzega, Formaggi della Valtellina, Guanciale...



**Latteria Maggioni Amabile – Montevecchia
Formaggini tipici**



Pescheria Mosca - Vimercate