

I nostri antipasti - Our starters

Salmone marinato con crostini di pane e riccioli di burro Marinated salmon with croutons and butter curls	€ 15,00
Carpaccio di magatello con songino e pecorino Carpaccio of magatello with valerian and pecorino cheese	€ 10,00
Mozzarella di Bufala con Prosciutto crudo Buffalo's Mozzarella with Raw Ham	€ 12,00
Stracciatella di bufala e pomodoro ramato Buffalo's Stracciatella and Tomato	€ 10,00
Affettati Misti piccantini con crostini di pane Mix of Spicy Cold Cuts with bread croutons	€ 13,00
Soutè di Calamari, Aglio, Olio e Peperoncino Sautéed Squids with Garlic, Oil and Chilli	€ 12,00
Souté di Cozze con Crostini Sautéed Mussels with Croutons	€ 13,00
Prosciutto Toscano al Coltello Tuscan Raw Ham cut to the Knife	€ 12,00
Prosciutto Toscano e Bufala Tuscan Raw Ham and Buffalo's mozzarella	€ 15,00

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Insalatone – Salads

- Mediterranea:** Mista Verde, Olive riviera, Calamari e Gamberetti € 13,00
Mixed Green Salad, Olives from Riviera, Squids and Shrimps
- Di Tonno:** Tonno, Mozzarella, Fagiolini, Uovo e Pomodorini € 11,00
Tunna, Mozzarella, Green bean, Eggs and Cherry tomatoes
- Di Manzo:** Straccetti, Songino, Grana a scaglie, Mais e Pomodori € 11,00
Beef Strips, Lamb's Lettuce, Parmesan flakes, Corn and Tomatoes
- Dello Chef:** Insalata Rossa, Pere, Zucchine Gril, Mozzarella e Noci € 11,00
Red Salad, Pear, Zucchini, Mozzarella and walnuts
- Dell'Oste:** Insalata Mista, Pomodorini, Arance, Olive e Baccalà € 14,00
Mixed salad, Cherry Tomatoes, Oranges, Olives and Cod Fish
- Calabrese:** Insalata Verde, Cipolla Rossa, Olive, 'Nduja, Crostini, € 11,00
Pomodoro, Pecorino
Green Salad, Red Onion, Olives, 'Nduja, Bread Croutons, Tomato, Pecorino Cheese

Le nostre Bruschette – Our Bruschettas

Al Pomodoro, Basilico e Origano With Tomatoes, basil and Origano	€ 2,50
Con il Lardo di Colonnata With Lard from Colonnata	€ 2,50
Con Pancetta Piacentina With Bacon from Piacenza	€ 2,50
Con Bufala, Pomodoro e Basilico With Mozzarella, Tomatoes and Basil	€ 3,50
Con Porcini With "Porcini" mushrooms	€ 3,50
Misto di Bruschette (4 pezzi: Pomodoro, Bufala, Lardo e Pancetta) €10,00 Mix of Bruschettas (4 pos.: Tomatoes, Mozzarella, Lard and Bacon)	

Primi Piatti – First Course

Tagliatelline di Grano Saraceno con Gamberi e Zucchine Saracen Grain Tagliatelline(fresh pasta) with Shrimps and Zucchini	€ 13,00
Lasagne all'Emiliana Lasagne in the Emilian way	€ 13,00
Tagliatelle fresche alla Bolognese Tagliatelle (fresh pasta) with Meat Ragout	€ 11,00
Risotto alla Milanese Risotto with Saffron in the Milanese way	€ 12,00

Tagliatelle all'Alfredo Tagliatelle with Butter and Cheese	€ 9,00
Linguine ai Frutti di Mare Linguine with Sea Food	€ 14,00
Spaghetti alla Carbonara (Romana) Spaghetti Carbonara (egg, bacon and pepper)	€ 10,00
Paccheri all'Amatriciana Paccheri (pasta) with Tomatoes and Bacon	€ 10,00
Gnocchi alla Sorrentina Gratin Gnocchi with tomato sauce and mozzarella baked	€ 11,00

Zuppe - Soups

Di Cipolla bionda (delicata) Onion Soup (delicate)	€ 9,00
---	--------

Pappa al pomodoro € 11,00
Tomato soup

Di Verdure (almeno 10 tipi) € 11,00
Vegetables Soup (at least 10 types)

Piatti Unici – Single Dishes

Ossobuco di Vitello e Risotto alla Milanese € 25,00
Veal Marrowbone and Risotto with Saffron in the Milanese way

Risotto Timo e Gamberi con Branzino alla Griglia € 22,00
Thyme Risotto and Grilled Shrimps with sea bass

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Secondi Piatti di Carne

Main Course of Meat

Brasato di Manzo con Polenta Beef Soup with Polenta	€ 16,00
Polpette di Manzo alla Calabrese Meatballs in Calabrese Way	€ 10,00
Suprema di Pollo ai Funghi Supreme of Chicken with Mushrooms	€ 14,00
Costata di Manzo alla Griglia con Verdure e Patatine fritte Grilled T-Bone Steak with Vegetables and fried potatoes	€ 19,00
Bistecca alla Fiorentina X2 scaloppata con Verdure e Patatine Sliced T-Bone Steak and its Vegetables and fried potatoes	€ 38,00
Cotoletta di Maiale alla Milanese con Patatine Fritte Breaded pork's Cutlet with Fried Potatoes	€ 15,00
Tagliata di Manzo al Rosmarino Sliced Beef and Rosemary	€ 15,00
Tagliata di Sovracoscia di Pollo con Caponata di Verdure Sliced of Chicken Thigh flavored with Sauteed vegetables	€ 15,00

Alcuni dei prodotti proposti potrebbero essere surgelati, chiedere ai nostri collaboratori.
Some of the proposed products can be frozen, please ask to our colleagues.

Secondi Piatti di Pesce Main Course of Fish

Fritto Misto di Gamberi, Calamari e Nuvole di Patate € 16,00
Mixed fried Fish (shrimps, squids and Potatoes clouds)

Il Baccalà dell'Osteria Italiana € 18,00
Cod Fish with Shallot, Tomatoes, Olives and Capers

Trancio di Pesce Spada alla Siciliana € 15,00
Slice of Sword Fish in the Sicilian Way (Tomatoes, Olives and Capers, Potatoes)

Filetto di Branzino alla Griglia con Patatine e Verdure grill € 14,00
Grilled Sea Bass Fillet with fried Potatoes and Vegetables Grilled

Darna di Salmone ai Ferri con Verdure grigliate € 16,00
Grilled Salmon with Vegetables Grilled

Per i più piccoli – For the little ones

Cotoletta di Pollo con le Patatine Chicken Cutlet with Fried Potatoes	€ 12,00
Filetto di Branzino al Vapore e Verdure cotte Steamed Sea Bass Fillet with Steamed Vegetables	€ 12,00
Pasta in Bianco o al Pomodoro Pasta with Butter or Tomatoes	€ 6,00

Contorni – Side Dishes

Patate Arrosto o Fritte della Casa Roasted or Fried Potatoes	€ 4,00
Insalatina Mista Mixed Salad	€ 5,00
Verdure alla Griglia o bollite Grilled Vegetables or Steamed Vegetables	€ 6,50
Spinaci al Vapore Steamed Spinach	€ 6,00
Cime di Rapa a.o.p Rapa peaks (garlic, chilli, oil)	€ 6,00

Formaggi - Cheeses

Formaggi Misti Mixed Cheese	€ 8,00
Grana Grana	€ 4,50
Gorgonzola Gorgonzola	€ 6,00
Pecorino Sheep cheese	€ 6,50

Desserts

I nostri Dolci al Carrello Our Dessert Trolley 6,50	€ 5,00 - €
Sorbetto Sorbet 5,00	€
Gelati Ice Cream 5,00	€
Macedonia di Frutta Fruit Salad 5,00	€

Le Birre - Beer

Alla Spina – Draft Beer

Originale Angelo Poretti – Birra Chiara (Clear Beer) 5,5% Alc. Vol.

Piccola (Small)	€ 3,50
Media (Medium)	€ 5,50
Litro (One liter)	€ 12,00

Doppio Malto Angelo Poretti – (Double Malt) 7% Alc. Vol.

Piccola (Small)	€ 4,00
Media (Medium)	€ 6,00
Litro (One liter)	€ 14,00

In Bottiglia – Bottled

Pale Ale Angelo Poretti – 6,5% Alc. Vol.

€15,00

Birra Artigianale Italiana Chiara (Italian Craft Clear Beer) cl.75

Brown Ale Angelo Poretti – 6,5% Alc. Vol.

€15,00

Birra Artigianale Italiana Scura (Italian Craft Dark Beer) cl.75

Menabrea – Birra Chiara 5,2% Alc. Vol.

4,00

€

Nastro Azzuro – Birra Chiara 5,2% Alc. Vol.

€ 4,00

Calice di Vino (Glass of Wine)

€ 4,00

Coca Cola – cl.33

3,00

€

Fanta – cl.33

3,00

€

Sprite – cl.33

3,00

€

Acqua Minerale in Bottiglia (Bottled Mineral Water)

2,00

€

Liquori Nazionali (National Liquors)

da € 3,00 a € 8,00

Liquori Esteri (International Liquors)

da € 5,00 a € 14,00

Caffè (Coffee)

€ 1,50

Caffè d'Orzo, The, Tisane (Barley Coffee, Tea, Herbal Tea)

€ 2,00

Coperto (Cover Charge)
2,00

€

WI-FI: Osteria Italiana 2015 Milano

Le nostre Pizze – Our Pizzas

Valtellinese: Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana Tomatoe Sauce, Mozzarella, Bresaola, Rocket salad, Parmesan	€ 14,00
Osteria: Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Carciofini, Funghi P., Ricotta e Uovo Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta, Egg, Artichoke	€ 12,00
Trentina: Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola Tomatoe Sauce, Mozzarella, Speck, Rocket Salad	€ 10,00
Lombarda: Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Tomatoe Sauce, Mozzarella, Gorgonzola	€ 9,00
Veneta: Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Cotto, Spinaci Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta cheese, ham, Spinach	€ 10,00
Toscana: Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Funghi Porcini Tomatoe Sauce, Mozzarella, Bacon, Porcini Mushrooms	€ 11,00
Napoletana: Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano Tomatoe Sauce, Mozzarella, Anchovies, Origano	€ 7,00
Calabrese: Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante Tomatoe Sauce, Mozzarella, Spicy salami	€ 10,00
Pugliese: Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Origano	€ 9,00

	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Onions, Origano	
Braccio di Ferro:	Pomodoro, Mozzarella, Spinacci, Ricotta	€
9,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ricotta cheese, Parmesan, Spinach	
Emiliana:	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo	€ 11,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Raw Ham (Prosciutto)	
Siciliana:	Pomodoro, Olive, Capperi, Acciughe e Origano	€
10,00		
	Tomatoe Sauce, Olives, capers, Anchovies, Origano, capers	
Campana:	Mozzarella, Salsiccia, Friarielli e Pomodorini pachino	€ 11,00
	Mozzarella, Sausage, Broccoli Rabe, Cherry tomatoes	
Sarda:	Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce, Pecorino	€
11,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Salami, Pecorino cheese	
Abruzzese:	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle cotte	€
10,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Sausage, Cooked Onion	
Romana:	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, olive, Origano	€
10,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, anchovies, olives, Origano	
Golfo di Napoli:	Pomodoro, Misto Mare, Aaglio, Prezzemolo	€ 13,00
	Tomatoe, Sauce, Mixed Sea Food, Garlic, Prezzle	
Pizza Pazza:	Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte	€ 9,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Wurstel, Fried Potatoes	
Parmigiana:	Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana	€ 9,00
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Eggplant, Parmesan	

Tradizionali – Traditional Pizzas

Margherita:	Pomodoro, Mozzarella, Basilico	€
6,00		
	Tomatoe Sauce, Mozzarella, Basil	

Marinara: Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico	€
5,00	
Tomatoe Sauce, Garlic, Origano, Basil	
Regina: Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Porcini	€
10,00	
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms	
Occhio di Bue: Pomodoro, Mozzarella, Uovo , Prosciutto Cotto	€
8,50	
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Egg, Ham	
4 Stagioni: Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi P., Prosc. Cotto, Olive	€
9,50	
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Artichokes, Mushrooms, Ham, Olives	
4 Formaggi: Mozzarella, Fontina, Zola, Grana	€ 8,00
Mozzarella, Fontina cheese, Gorgonzola, Parmesan	
Bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 10,00
Tomatoe sauce, buffalo's mozzarella, basil	
Sfiziosa: Mozzarella, Zola, Pere, Noci	€ 9,00
Mozzarella, Zola cheese, Pears, Walnuts	
Con le Verdure: Pomodoro, Mozzarella, Verdure alla Griglia	€
10,00	
Tomatoe Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables	
Norvegese: Mozzarella, Salmone, Rucola	€ 10,00
Mozzarella, Salmon, Rocket salad	
Pirata: Mozzarella, Pomodoro, Tonno, Cipolla	€ 9,00
Tomatoe Sauce, Mozzarella , Tuna, Onion	
Sfilatino Napoletano: Pomodorini, Salame pic. ,Mozzarella, ricotta e spinaci	€ 10,00
Cherry Tomatoe, Spicy salami, Mozzarella, Ricotta cheese, Spinach,	
Calzone Napoletano: Pomodoro, Mozzarella Salame Piccante e Ricotta	€
9,00	
Tomatoe Sauce, Mozzarella , Spicy Salami	
Calzone Ripieno: Pomodoro, Mozzarella, Ricotta e Prosciutto	€ 9,00
Mozzarella, Tomatoe, Ricotta cheese , Ham	
Focaccia Speciale: Bufala, Rucola, Pomodorini	€
10,00	
Mozzarella, Tomatoe cherry, Rocket Salad	
Focaccia di Tropea: N'duja, Peperoni, Cipolla rossa e Pecorino	€
10,00	
Spicy sausage, Pepper, Red Onion, Pecorino	

Cornicione Ripieno: Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Scamorza, Melanzane cubetti
€12,00

Tomatoe, Mozzarella, Ham, Scamorza Cheese and Eggplant

Tutte le Nostre Pizze, Focacce e Calzoni
possono essere fatti con Pasta di Kamut Bio o farina integrale (+ € 1,50)
All our Pizzas, Focaccias and Calzoni
can be made with Biological Kamut flour or whole wheat flour (+ € 1,50)