

OSTERIA *Arnaldo*

PIATTINI DELL'OSTERIA

Nervetti con fagioli bianchi, cipolla rossa, aceto e prezzemolo € 6,00
Nervetti with white beans, red onion, vinegar and parsley

Giardiniera croccante in insalata russa (3/5/11/13) € 6,00
Crispy pickled vegetables in Russian salad

Sott'oli dell'osteria: poponi ripieni al tonno, carciofi alla romana € 6,00
con gambo e lampascioni (8)
In oil from the tavern: stuffed poponi with tuna, Roman-style artichokes with stem and lampascioni

ANTIPASTI

Insalata di carciofi con leggera citronette e foglie di grana padano (7) € 12,00
Artichoke salad with light citronette and Grana Padano leaves

Fiori di zucca farciti con ricotta e acciughe (7/8) € 12,00
Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies

Fian di porcini e patate con fonduta di taleggio bergamasco (7) € 12,00
Porcini and potato flan with taleggio cheese fondue

Mondeghili con riso milanese al salto e salsa bernese (3/7) € 13,00
Mondeghili with sautéed Milanese rice and Béarnaise sauce

Medaglione di polenta di Storo con baccalà mantecato e cipolla caramellata (1/8) € 13,00
Storo polenta medallion with creamed cod and caramelized onion

Culatello di Zibello con crostini al chevrè chaud (1/7) € 14,00
Culatello di Zibello with chevrè chaud croutons

TARTARE (tutte accompagnate da mirapoix di verdure)

Tartare equina (condita al carrello) € 18,00
Horse tartare

Tartare limousine (condita al carrello) € 18,00
Limousine Tartare

Tartare salmone € 18,00
Salmon tartare

PIATTO UNICO

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla vecchia Milano (1/7) € 28,00
Veal ossobuco in gremolata with risotto alla vecchia Milano

AL CARRELLO

Tonarelli cacio e pepe al mulinello mantecato (1/7) cad. € 16,00
nella forma di pecorino romano (min. 2 persone)
Tonarelli with cheese and pepper (min. 2 people)

OSTERIA *Arnaldo*

PRIMI PIATTI

Fettuccelle al ragout di ossobuco e crema di parmigiano allo zafferano (1/7) € 14,00
Fettuccelle with ossobuco ragout and saffron parmesan cream

Pappardelle con porcini, bastoncini di speck e briciole di castagne (1/7) € 14,00
Pappardelle with porcini mushrooms, speck sticks and chestnut crumbs

Paccheri di Gragnano al pesto di limone, gamberi e granella di nocciole* € 15,00
Paccheri di Gragnano with lemon pesto, prawns and chopped hazelnuts (1/4/8/9/10)*

Risotto alla milanese, midollo e gremolada (1/7) € 14,00
Milanese risotto, marrow and gremolada

Risotto mantecato al gorgonzola, zucca mantovana e salsiccia (1/7) € 14,00
Creamy risotto with gorgonzola, Mantuan pumpkin and sausage

SECONDI PIATTI (accompagnati da patate al forno e ratatouille di verdure)

Cotoletta a "orecchia d'elefante" (500g) (1/3) € 20,00
"Elephant ear" cutlet (500g)

Tagliata di Angus argentino:
Sliced Argentine Angus:

- *Rosmarino e foglie di grana (7)* € 20,00
Rosemary and parmesan leaves
- *Trevisana e provola fumè (7)* € 21,00
Trevisana and smoked provola cheese
- *Porcini e gorgonzola (7)* € 22,00
Porcini mushrooms and gorgonzola cheese

Costata di cavallo alla pietra lavica (500g) € 30,00
Horse rib with lava stone (500g)

Fiorentina di scottona prussiana (1kg) € 65,00
Prussian Scottona Florentine steak (1 kg)

Asado di scottona tedesca (400g) € 22,00
German scottona asado (400g)

Bocconcini di cervo in salmì con purea di patate (1/14)* € 23,00
Venison bites in salmì with mashed potatoes*

Tentacoli di polipo con friarielli e stracciatella di burrata (7/8/9/10)* € 20,00
Octopus tentacles with broccoli and burrata stracciatella*

Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:
 We inform our kind costumers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as: Allergeni Allergens 1.Glutine (gluten) 2.Soia (soy) 3.Uovo (egg) 4.Frutta a guscio (nuts) 5.Arachidi (peanuts) 6.Sesamo (sesame) 7.Latte (milk) 8.Pesce (fish) 9.Crostacei (crustaceans) 10.Molluschi (shellfish) 11.Sedano (celery) 12.Lupini (lupine) 13.Senape (mustard) 14.Solfiti (sulphites)

€ 2,50 coperto e pane

*prodotto congelato all'origine