Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA



Il Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

I PIATTINI DELL'OSTERIA:

(Una serie di sfiziosi assaggi per stuzzicare l'appetito)

I nervetti con crema di fagioli, cipolla, prezzemolo e aceto [14] 7,00
"Nervetti" with white bean cream, onion, parsley and vinegar

I mini supplì del Pulentin (3 pezzi) ripieni al ragù di ossobuco accompagnati da crema allo zafferano [1,5,7,11] 7,00
Mini suppli from "Il Pulentin" stuffed with ossobuco ragù and served with saffron cream

Il pan bruscato con tartare di salsiccia di Bra e fonduta di brie [1,7] 7,00
Toasted bread with Bra sausage tartare and brie fondue

I sottoli dell'osteria: carciofo, peperone papecchia ripieno di tonno, lampascioni e pomodori secchi [8,14] 7,00
Our pickles: artichoke, papecchia peppers with tuna, lampascioni onions and sun-dried tomatoes

La polentina di Storo con baccalà mantecato e cipolla caramellata [7,8,14] 7,00
Storo polenta with creamed codfish and caramelized onion

Lo sformatino di zucca su fonduta di grana Padano [1,7] 7,00
Pumpkin flan on grana Padano fondue

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine ** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

PER COMINCIARE:

La degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto [1] 16,00
Salumi with gnocco fritto

L'ovetto fritto con cuore morbido su crema al pecorino e briciole di speck croccante [1,5,7] 12,00
Fried egg with a soft yolk on pecorino cream and crispy speck crumbs

I mondeghili accompagnati da crema allo zafferano (4 pezzi) [1,3,4,5,7,11,14] 12,00
Mondeghili (classic Milanese meatball) with saffron cream

I fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella e speck (4 pezzi) [1,5,7,14] 13,00
Fried zucchini blossoms stuffed with mozzarella and speck

I cuori di carciofi in vinaigrette con scaglie di grana Padano [7,14] 13,00
(Disponibile in base alla stagione)
Vinaigrette artichokes with grana

L'insalata di puntarelle con acciughe e isola di burrata [7,8,14] 13,00
(Disponibile in base alla stagione)
Puntarelle salad with burrata

La polenta di Storo al tegamino con crema di zucca e crumble di amaretti [1,3,5,6,7,14] 15,00
Storo Polenta baked in a skillet with pumpkin cream and amaretto crumble

La polenta di Storo al tegamino con salsiccia, funghi porcini e fonduta di gorgonzola [7] 15,00
Storo Polenta baked in a skillet with sausage, porcini mushrooms and gorgonzola fondue

La tartare di manzo** con i suoi accompagnamenti: sale maldon; stracciatella di burrata e granella di pistacchi; cipolla caramellata della casa [3,7,14] 16,00
Beef tartare tris served with oil&salt; burrata cheese and pistachios; caramelized onions

La tartare di salmone** su crema di avocado al lime con scaglie di mandorle [3,8] 16,00
Salmon tartare served over avocado cream with almond flakes

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine* ** *prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

LE PASTE:

(TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO FRESCHE)

I fagottini valtellinesi di grano saraceno fatti a mano e ripieni di Formaggio bitto mantecati con ragù di ossobuco [1,3,5,7] 15,00

Handmade Valtellina *fagottini* stuffed with bitto cheese, tossed in ossobuco ragù

I paccheri con crema di zafferano, battuta di gambero** e pistilli di zafferano [1,3,7,9] 16,00

Paccheri with saffron cream, prawn tartare and saffron threads

I tortelloni fatti a mano ripieni ai gamberi su crema al pecorino e tartare di gambero crudo** [1,3,5] 17,00

Handmade Tortelloni stuffed with prawns on pecorino cream and raw prawn tartare

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine* ** *prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

I RISOTTI:

Il risotto Carnaroli alla milanese con midollo [7] 15,00
Milanese saffron risotto with bone marrow

Il risotto Carnaroli alla milanese con salsiccia di bra a crudo e pistilli di zafferano [7] 17,00
Milanese saffron risotto with raw Bra sausage and saffron threads

Il risotto "Inverno" con lardo toscano, castagne e miele [7] 15,00
"Inverno" risotto with Tuscan lardom chestnuts and honey

Il risotto Carnaroli alla crema di zucca "delica" mantecato al taleggio con granella di nocciole tostate [7,12] 15,00
Risotto with Delica pumpkin cream, creamed with taleggio cheese and topped with toasted hazelnut crumble

Il risotto Carnaroli alla barbabietola con tartare di salmone** e gocce di burrata [8] 16,00
Beetroot risotto with salmon tartare and droops of burrata cheese

I PIATTI UNICI DELLA TRADIZIONE:

Il risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolada [7,11,14] 30,00
Milanese risotto with saffron and calf ossobuco

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine* ** *prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

I SECONDI DALLA CUCINA:

(tutti i nostri secondi vengono serviti con patate al forno/polenta di "Storo"/verdure grigliate)

La costoletta orecchia d'elefante (500gr) con sale Maldon [1,5] 25,00
"Elephant ear" cotoletta with Maldon salt

La costoletta di vitello (350gr) alla vecchia maniera [1,5,7] 28,00
Old fashioned veal chop

L'ossobuco di vitello in gremolada con polentina di "Storo" [11,14] 24,00
Milanese ossobuco with Polenta Storo

Il brasato di manzo al vino chianti con polentina di "Storo" [1,11,14] 24,00
Brasato red wine with polenta Storo

La guancia di vitello *CBT* con il suo fondo accompagnata 25,00
da purè di patate e radicchio scottato [1,7,14]
Sous-vide veal cheek with its own reduction, served with mashed potatoes
and seared radicchio

La tagliata di "black angus Uruguay" con fonduta di zola 23,00
e cipolle caramellate della casa [7]
Sliced beef steak with gorgonzola fondue and caramelized onions

Il filetto di "black angus Uruguay" con crema di grana Padano 30,00
e lamelle di tartufo nero [7]
Black Angus Uruguay filet with Grana Padano cream and black truffle shavings

La tagliata di tonno rosso** in crosta di nocciole con purè di patate [1,3,8] 24,00
Bluefin tuna tagliata in a hazelnut crust served with mashed potatoes

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine* ** *prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

I SECONDI DALLA GRIGLIA:

(tutti i secondi sono serviti con patate al forno/polenta di "Storo"/verdure grigliate)

La tagliata di "Black Angus Uruguay" con aghi di rosmarino Black Angus Uruguay tagliata with rosemary	22,00
Il filetto di "Black Angus Uruguay" alla griglia Black Angus Uruguay grilled filet	25,00
La costata di Manzo 500gr (scottona Bavarese dryage 30 giorni) German ribeye 500gr	28,00
La fiorentina min. 1kg (scottona Bavarese dryage 30 giorni) T-bone steak min. 1Kg	9,00/all'etto

I CONTORNI:

Patate al forno	5,00	Polenta di "Storo" al tegamino	6,00
Verdure grigliate	6,00	Insalata finocchi e arancia	6,00
Patatine fritte	5,00	Radicchio scottato	6,00
Insalata mista	5,00		

Coperto 3,00€

**prodotto congelato all origine ** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*

Allergeni – Allergen – Allergène
Regolamento EU n° 1169/2011 art.44

(Non è possibile escludere che alcune pietanze abbiano subito un contatto con allergeni)

"Caro ospite/cliente. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intollérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon".

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nelle nostre pietanze e bevande:

GLUTINE (1)
SOIA (2)
FRUTTA A GUSCIO (3)
ARACHIDI (4)
UOVA (5)
SESAMO (6)
LATTE (7)
PESCE (8)
CROSTACEI (9)
MOLLUSCHI (10)
SEDANO (11)
LUPINI (12)
SENAPE (13)
ANIDRIDE SOLFOROSA (14)

