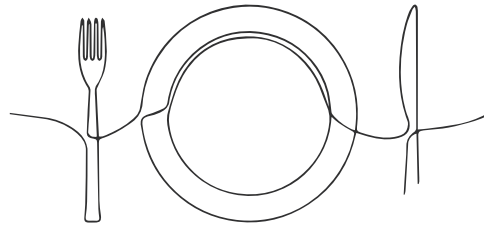


Menù alla Carta



Stuzzichini

Olive all' ascolana con stracciatella e lardo | 4€

Bruschetta al pomodoro | 4€

Polenta Fritta con baccalá mantecato e polvere di olive nere. | 5€

Crostino con acciuga sott'olio e burro aromatizzato alle erbe. | 4,50€

Cavolo cappuccio bianco in agrodolce con mela e alloro. | 4€

Giardiniera in agrodolce. | 4€

Caponata di melazane. | 5€

Taglieri dell'Osteria

Tagliere misto:

salame nostrano, crudo di parma 18 mesi, lardo, grana padano D.O.P, pecorino fieno, caciocavallo. | 18€

Tagliere di salumi:

Crudo di parma 18 mesi, salame nostrano, coppa di zibello, lardo. | 15€

Tagliere di formaggi:

Grana padano D.O.P, pecorino fieno, caciotta al pistacchio, primo sale al pepe (servita con giardiniera in agrodolce e miele). | 16€

Gnocco fritto (4 pezzi). | 4€



COPERTO € 2,00 – cestino pane extra € 1,00

Antipasti

Tartare di manzo con stracciatella di burrata
e puntarelle. | 14€

Gamberi in tempura con on maionese alla 'nduja. | 15€

Uovo poche con spuma di piselli e anacardi. | 13€

Insalata di puntarelle con citronette, acciughe, scaglie di
grana padano, noci e glassa di aceto balsamico. | 16€

Hummus di ceci e carote al forno con paprika
affumicata dolce. | 12€

Sfere di parmigiano, prosciutto crudo 18 mesi e cavolo
cappuccio. | 16€

Tris Vegetariano (Bottega Pavesi)
giardiniera, cavolo cappuccio rosso, indivia e uvetta. | 12€

Primi

Mezze maniche pomodoro con crema di ceci, cozze e
scaglie pecorino romano. | 16€

Risotto con crema di zucchine e tartare di gamberi. | 15€

Trecce piacentine, ripiene di ricotta e spinaci, al burro e
salvia. | 13€

Pappardella fresca al ragù fatto in casa. | 14€

Risotto Milano risotto allo zafferano. | 14€

Risotto Milano con ossobuco di vitello e gremolada. | 29€

Spaghetti al pomodoro con olio al basilico e
polvere di olive nere. | 12€

Spaghetti alle vongole (+3€ bottarga). | 18€

Lasagne alla bolognese al ragù. | 14€

Secondi

Costoletta di vitello alla milanese con misticanza, pomodori e maionese alla 'nduja. | 23€

Costata di manzo bavarese (500gr) con patate al forno e verdure grigliate. | 26€

Filetto di manzo al beurre noisette con il suo fondo e patate al forno. | 28€

Filetto di branzino al cartoccio con finocchi gratinati. | 24€

Polpo arrosto con crema di ceci, indivia agrodolce e uvetta. | 22€

Ossobuco di vitello con crema di patate.. | 21€

Vitello tonnato. | 21€

Hamburger vegano con caponata. | 16€

Parmigiana di melanzane. | 18€

Contorni

Verdure grigliate. | 6€

Patatine fritte. | 5€

Patate al forno. | 6€

Peperonata. | 6€

Insalata mista. | 5€

Patatine fritte con maionese alla 'nduja. | 5€

Caponata di melanzane. | 5€

Per i più piccoli

Pasta corta al ragu. | 6€

Gnocchi al pomodoro. | 7€

Pasta al pesto. | 6€

Cotoletta di pollo con patatine fritte. | 6€

Hamburger con patatine fritte. | 7€

Bevande

Acqua naturale 0,50 cl (in vetro). | 2,50€

Acqua frizzante 0,50 cl (in vetro). | 2,50€

Coca cola 0,33 cl. | 3,50€

Coca cola zero 0,33 cl | 3,50€

Sprite 0,33 cl | 3,50€

Fanta 0,33 cl. | 3,50€

The alla pesca 0,33 cl. | 3,50€

The al limone 0,33 cl. | 3,50€

Birra artigianale in bottiglia 0,50cl. | 6€
(chiara o ambrata)

Crodino 17,5 cl. | 3€

Tonica schweppes 0,18 cl. | 2,50€

Tonica Fever tree 0,20 cl. | 3€

Lemon soda 0,20 cl. | 2,50€

Dolci Artigianli

Yogurt E Lampone. | 7€

Cheesecake Ai Frutti Di Bosco. | 7€

Tiramisù. | 7€

Tre Cioccolati | 7€

Barretta Arachidi E Caramello | 7€

Cuore Esotico

Mousse Al Cocco Con Insetto Di Mango
E Passion Fruit. | 7€

Cuore Mango E Lampone

Mousse Al Mango Con Insetto
Di Cremoso Al Lampone. | 7€

Gelato alla crema con crumble di biscotti e aceto
balsamico. | 9€

Macedonia di frutta di stagione. | 7€

Macedonia di frutta con gelato. | 9€

Sbrisolona con zabaione. | 8€

...E per concludere

Caffè | 1,50€

Caffè decaffeinato | 1,50€

Caffè macchiato caldo | 1,50€

Caffè macchiato freddo | 1,50€

Cappuccino | 2€

Caffè d'orzo | 2€

Ginseng | 2€

Amaro | 4€

Amaro premium | 6€

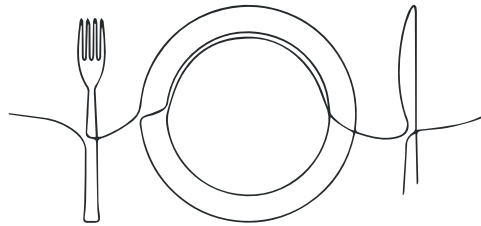
Rum, Grappa | 6€

Whisky Talisker | 8€

Whisky Laphroaig | 9€

à la carte Menu

English



Snacks

Ascolana olives with burrata stracciatella and lard. | 4€

Tomato bruschetta. | 4€

Fried polenta with creamed cod and black olives powder. | 5€

Crostino with anchovy in oil and herb-flavored butter. | 4€

Sweet and sour white cabbage with apple and bay leaf. | 4€

Pickled mixed vegetables.

Eggplant caponata. | 5€

Platters

Mixed platter:

Local salami, 18-month Parma ham, lard, Grana Padano D.O.P, hay-aged pecorino, caciocavallo. | 18€

Charcuterie platter:

18-month Parma ham, local salami, Zibello coppa, lard. | 15€

Cheese platter:

Grana Padano D.O.P, hay-aged pecorino, pistachio caciotta, primo sale with pepper (served with pickled mixed vegetables and honey). | 16€

Fried gnocco. | 4€

Starters

Raw beef tartare with burrata stracciatella and puntarelle. | 14€

Tempura prawns with 'nduja spicy mayonnaise. | 15€

Poached egg with pea foam and cashews. | 13€

Puntarelle salad, with citronette, anchovies, Grana Padano flakes, walnuts, and balsamic glaze. | 16€

Hummus with roasted carrots and sweet smoked paprika. | 12€

Parmesan spheres, 18-month cured ham, and cabbage. | 16€

Vegetable trio from Bottega Pavesi: pickled vegetables, red cabbage, endive. | 12€

First courses

Mezze maniche with tomato, chickpea cream, mussels, and pecorino romano flakes. | 16€

Risotto with zucchini cream and raw prawn tartare. | 15€

Trecce piacentine, stuffed pasta with ricotta cheese and spinach, with butter and sage. | 13€

Fresh pappardella with homemade ragout. | 14€

Risotto Milano milanese risotto with saffron. | 14€

Milanese risotto with veal ossobuco and gremolada. | 29€

Spaghetti with tomato, basil oil, and black olives powder. | 12€

Spaghetti with clams (+€3 bottarga). | 18€

Bolognese Lasagna. | 14€

Main courses

Veal cutlet “Milanese” with mixed greens, tomatoes, and 'nduja spicy mayonnaise. | 23€

Bavarian beef rib-eye (500gr) with roasted potatoes and grilled vegetables. | 26€

Beef fillet (120gr) with beurre noisette and roasted potatoes. | 28€

Sea bass fillet “en papillote” with gratinated fennel. | 24€

Roasted octopus with chickpea cream, sweet and sour endive, and raisins. | 22€

Veal ossobuco with potato cream. | 21€

Vitello tonnato. | 21€

Vegan burger with eggplant caponata | 16€

Eggplant parmigiana, eggplant with tomato sauce and mozzarella cheese. | 18€

Sides

Grilled vegetables. | 6€

French fries. | 5€

French fries with 'nduja spicy mayonnaise. | 6€

Roasted potatoes. | 6€

Peperonata. | 5€

Mixed salad. | 5€

Eggplant caponata. | 5€

For the little ones

Short pasta with ragout.	6€
Pasta with basil pesto.	6€
Gnocchi with tomato sauce.	7€
Chicken cutlet with French fries.	6 €
Hamburger with French fries.	7€

Drinks

Still water 0.50 cl.	2,50€
Sparkling water 0.50.	2,50€
Coca Cola 0.33 cl.	3,50€
Coca Cola zero 0.33 cl	3,50€
Sprite 0,33 cl	3,50€
Fanta 0,33 cl.	3,50€
Peach tea 0.33 cl.	3,50€
Lemon tea 0.33 cl.	3,50€
Craft beer (blonde or amber) 0.50cl (Chear or amber)	6€
Crodino 0.175 cl.	3€
Schweppes tonic 0.18 cl.	2,50€
Fever tree Tonic 0.20 cl.	3€
Lemon soda 0,20 cl.	2,50€

Artisan Desserts ... To conclude

Yogurt and raspberry. | 7€

Cheesecake with berries. | 7€

Tiramisu. | 7€

Three chocolates. | 7€

Peanut and caramel bar. | 7€

Exotic heart coconut mousse with mango
and passion fruit. | 7€

Mango and raspberry heart
mango mousse with raspberry cream insert. | 7€

Fruit salad with ice cream. | 9€

Sbrisolona with zabaglione. | 8€

Cream gelato with crumbled cookies
and balsamic vinegar. | 8€

Espresso coffee | 1,50€

Decaffeinated espresso coffee | 1,50€

Hot macchiato espresso coffee | 1,50 €

Cold macchiato espresso coffee | 1,50€

Cappuccino | 2,00€

Barley coffee | 2,00€

Ginseng | 2,00€

Amaro | 4,00€

Premium amaro | 6,00€

Rhum, Grappa | 6,00€

Talisker whisky | 8,00€

Laphroaig whisky | 9,00€



osteria**urbana**
vino&cucina

Scalo Milano, Locate di Triulzi

02 89919907

info@osteriaurbana.com

www.osteriaurbana.com



[osteria.urbana](https://www.instagram.com/osteria.urbana)



[Osteria Urbana](https://www.facebook.com/OsteriaUrbana)