

OSTERIA CORNALIA

Gli special dell'Osteria

Antipastí

Oveto morbido alla milanese con crema al grana padano riserva, zafferano e cipolla

caramellata^{1.3.7.} *Soft Milanese egg with Grana Padano reserve cream, saffron and caramelized onion* € 16,00

Fiori di zucca pastellati ripieni di primosale, ricotta e mentuccia € 14,00

Battered courgette flowers filled with primosale, ricotta and mint

Vitello tonnato dell'Osteria: Involtini di magatello ripieni di salsa tonnata alla maniera dello Chef con pesto di capperi e pomodorini confit €18,00

Vitello tonnato dell'Osteria: Rolls of sirloin stuffed with tuna sauce in the Chef's style with caper pesto and confit cherry tomatoes

Primi Piatti

Risotto alla milanese "Dell'Osteria" con i suoi pistilli mantecato nella forma di grana padano riserva (minimo per 2 persone) (7.) € 18,00

Traditional Milanese risotto with its pistils "of the Osteria" prepared in the original wheel of grana padano cheese (minimum for 2)

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di vitello sfumato alla Falanghina al profumo di timo^{3.11.} € 18,00

Homemade potato gnocchi with veal ragù and thyme-flavored Falanghina.(3.11.)

Secondi piatti

Tartare di Limousine (220gr.) condita al carrello (3.8.13.) € 22,00

Olío, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, tuorlo d'uovo, cognac, senape

Tagliata di Angus Argentino su Jus di manzo, punte d'asparagi spadellate e patata al cartoccio con burro alla erbe € 28,00

Sliced Argentine Angus steak on beef jus, sautéed asparagus tips and baked potato with herb butter(7)

Stracotto d'asino(Macelleria Da Vito) con polentina gialla^{1.11.} € 27,00

Donkey overflow (butcher from Vito) with white polenta

Polipo CBT ripassato in padella con pomodorino confit, oliva e basilico*^{8.10.} € 26,00

Octopus CBT sautéed in a pan with confit tomatoes, olives and basil*

**Prodotto congelato all'origine*

Antipasti

Mondeghili alla milanese (classiche polpette di carni miste impanate e fritte) ^(1,3,7,11) € 11,00
Traditional Milanese mondeghili (traditional breaded and fried meatballs)

Degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto ^(1,7) € 11,00
Selection of our best cold cuts served with fried dumplings

Piccola € 11,00
Media € 15,00
Grande € 24,00

Selezione di formaggi con miele e marmellata di cipolla rossa ⁽⁷⁾ € 15,00
Selection of our cheeses served with honey and red onion jam

Carpacetto di petto d'anatra affumicato, misticanza e balsamico¹ € 15,00
Thin sliced smoked duck breast served with balsamic vinegar on a bed of lettuce

Crostoni dell' Osteria: (fonduta al taleggio, salsiccia al vino al profumo di tartufo nero)^{1,7} € 14,00
Crostoni of the tavern: (fondue to Taleggio, wine sausage with the scent of black truffle)

Crostoni "Da Vito": con salsiccia di cavallo italiano e cipolline borretane¹ € 16,00
Crostoni "Da Vito": with Italian horse sausage and Borretane onions.¹

Paleta iberica de bellota 24 mesi € 18,00
Bellota iberico ham 24 months

Bruschette vegetariane (Asparagi e crema di grana riserva allo zafferano)^{1,7} € 14,00
Vegetarian bruschetta (asparagus and grain cream reserve for saffron)

Empanadas "Cornalia" (carne bianca, origano, olive, uova sode e paprika dolce)¹ € 16,00
"Cornalia" Empanadas (white meat, oregano, olives, hard-boiled eggs and sweet paprika)

Tartare di salmone fresco al fruit passion e avocado⁸ € 18,00
Fresh salmon tartare at Fruit Passion and Avocado

**Prodotto congelato all'origine*

Primi Piatti

Risotti

(Riso carnaroli dell'Agriturismo Tenuta il Cigno, Villanterio, Pv.)

(tutti i nostri risotti sono mantecati con grana padano riserva e burro italiano)

(all our risotti are prepared with grana Padano cheese and Italian butter)

Risotto alla milanese con i suoi pistilli e midollo di bue ^(7.11) € 16,00
Traditional Milanese risotto with saffron pistils and bone marrow

Risotto tra Lombardia e Piemonte (risotto alla milanese con salsiccia di Bra a crudo) ^(7.) € 16,00
Risotto Lombardia & Piemonte (Milanese risotto with veal sausage)

Risotto agli asparagi mantecato con ricotta fresca di capra e confettura di cipolle ^(7.) € 18,00
Asparagus risotto creamed with fresh goat ricotta and onion jam

Paste Fresche

Fresh Pasta

Spaghetti alla chitarra freschi con pomodorini cherry, stracciatella di burrata e crema di basilico ^(1.7.11) € 14,00
Spaghetti with cherry tomatoes, creamy cheese from buffalo milk & basil sauce

Schiaffoni freschi al sugo di polpo*, oliva taggiasca, e pomodoro fresco^{1.8.10.} € 18,00
Fresh pasta with octopus sauce*, Taggiasca olive, and fresh tomato

Paccheri al classico ragù bolognese con spolverata di Parmigiano Vacche Rosse stagionato 30 mesi ^(1.7.) € 16,00
Paccheri with classic Bolognese ragù and a sprinkling of Parmigiano Vacche Rosse aged 30 months

Piatti unici

Risotto alla milanese e i suoi pistilli con ossobuco di vitello con la sua salsa (sedano, carote e cipolla)^(1..3.7.11) € 29,00
Milanese risotto with its pistils with veal ossobuco with its vegetable sauce (celery, carrots and onion)

Risotto alla milanese e i suoi pistilli con stracotto d'asino (Macelleria Da Vito) con la sua salsa (Sedano, carote e cipolla)^{1.11.14.} € 35,00
Milanese risotto with its pistils with donkey stew (Macelleria Da Vito) with its sauce

*prodotto congelato all'origine

Secondi piatti della tradizione

Traditional second courses

Ossobuco di vitello con la sua salsa e polentina gialla ^(1.11) € 24,00

Veal ossobuco with its sauce and polenta

Costoletta orecchia d'elefante di maiale con rucola, pomodorini e patate al forno € 25,00

(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi)

Elephant ear with rocket salad and cherry tomatoes

(500gr. pork cutlet beat and breaded, cooked in seed oil)

Costoletta di vitello alla vecchia maniera con patate al forno ^(1.3.7) € 32,00

(costoletta di vitello con osso impanata e cotta nel burro chiarificato)

Traditional milanese veal cutlet with our Osteria's roast potatoes

(veal cutlet with its bone, cooked in butter)

Stracotto d'asino (Macelleria Da Vito) con polentina gialla ^{1.11.14.} € 27,00

Donkey overflow (butcher from Vito) with polenta

Secondi di carne selezionate

Our selected meats

Tagliata di Angus Argentino con aghi di rosmarino € 23,00

Sliced Argentina Angus with rosemary needles

Tagliata di Angus Argentino con rucola e grana riserva ^(7.) € 25,00

Sliced Argentina Angus with rocket salad and grana cheese

Tagliata di Angus Argentino su Jus di manzo, punte d'asparagi spadellate e patata al cartoccio con burro alle erbe ^(1.7) € 28,00

Argentine Angus cut on jus of beef, spadellate asparagus tips and charter potato with herbs butter

Filetto di Angus Argentino al pepe verde ^(1.7.) € 26,00

Argentine Angus fillet with green pepper

Filetto di Angus Argentino marinato al whisky e patata al cartoccio ^(1.7.13) € 28,00

Argentine Angus fillet marinated with whiskey and charter potato

**prodotto congelato all'origine*

Carni dalla griglia

Tutte le nostre carni di manzo e vitello sono selezionate da "La Co Carni SRL"

Filetto di Angus <i>Angus Fillet</i>	(Argentina)	€ 25,00
Bistecca di cuore di scamone <i>scamon steak</i>	(Argentina)	€ 24,00
Ribeye di Angus <i>Angus Ribeye</i>	(Argentina)	€ 28,00
Costoletta di vitello frollata 35 giorni <i>Veal cutlet aged 35 days</i>	(350gr. Italia)	€ 30,00

Carni alla Griglia conviviali

Fiorentina di scottona tedesca <i>Scottona Fiorentina</i>	(Minimo 1,1Kg. Germania) (minimum 1,1Kg. Germany)	all'etto € 8,00 per 100gr. € 8,00
Chateaubriand <i>Servito su griglia a pietra lavica e scaloppato al carrello</i> <i>Served on lava stone grid and scalopped to the cart</i>	(minimo 600gr. Germania) (minimum 600gr. Germany)	all'etto € 8,00 per 100gr. € 8,00
Taglio spesso e pregiato di filetto di manzo ricavato dalla parte centrale del filetto <i>Often cut and precious cut of beef fillet obtained from the central part of the beef fillet</i>		

Selezione delle carni di cavallo Macelleria equina "Da Vito"

Costata di cavallo <i>Horse Rib</i>	(Minimo 500gr. Italia) (minimum 500gr. Italy)	all'etto € 7,00 per 100gr.
Tagliata di controfiletto di cavallo italiano cotta su pietra lavica <i>Tagliata di roastbeef of Italian horse cooked on lava stone</i>		€ 26,00
Tartare di cavallo italiano "macelleria Da Vito" da 200gr <i>Condita al carrello con olio, sale e pepe</i> <i>Seasoned on the trolley with oil, salt and pepper</i>		€ 24,00

*prodotto congelato all'origine

Contorni

Sides

<i>Patate dell'Osteria</i> (our traditional roast potatoes)	€ 6,00
<i>Polenta bianca</i> (White polenta)	€ 6,00
<i>Verdure di stagione alla griglia</i> (fresh grilled vegetables)	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i> * ¹ (French fries)	€ 5,00
<i>Insalata croccante</i> (crunchy salad)	€ 5,00

Regolamento EU 1169/2011 art. 44

*Si informa la gentile clientela che le pietanze nei seguenti menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:
We inform our kind customers that the dishes contained in the following menu may contain food allergens such as:*

Allergeni

Allergens

1. Glutine (gluten)	6. Sesamo (sesame)	11. Sedano (celery)
2. Soia (soy)	7. Latte (milk)	12. Lupini (lupine)
3. Uovo (egg)	8. Pesce (fish)	13. Senape (mustard)
4. Frutta a guscio (nuts)	9. Crostacei (crustaceans)	14. Solfiti (sulphites)
5. Arachidi (peanuts)	10. Molluschi (shellfish)	

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione della singola pietanza. Non è comunque possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

The guest are gently asked to inform the staff about potential food allergens such as:

Tutti i vini contengono solfiti. Tutte le nostre birre contengono glutine. All wines contain sulfites and gluten.