OSTERIA CORNALIA

Gli special dell'Osteria

Antipasti

Ovetto 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[1.7.] (3pz) € 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.) € 19,00
+ midollo 2,00€ + salsiccia di Bra 2,00€ + ossobuco € 16,00
Traditional Milanese risotto with its pistils "of the Osteria" prepared in the original wheel of grana padano cheese (minimum for 2)
+ marrow €2.00 + Bra sausage €2.00 + ossobuco €16.00

Gnocchi di patate fatti in casa alla fonduta di Grana Padano Riserva e nocciole€ 18,00
Homemade potato gnocchi with Grana Padano Riserva fondue and hazelnuts.(1.4.7.)

Secondi piatti

Tartare di Limousine (220gr.) condita al carrello (3.8.13.) con giardiniera di verdure € 24,00
Olio, sale di Maldon, pepe nero, tabasco, Worcestershire, tuorlo d'uovo, cognac, senape with vegetables giardinieria

Tagliata di Angus Argentino su crema zucca e porcini trifolati, patata al cartoccio con burro alle erbe[7] € 30,00
Sliced Argentine Angus on pumpkin cream, sautéed porcini mushrooms 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

Ogni ingrediente aggiunto può prevedere un sovrapprezzo
**Prodotto congelato all'origine*

Antipasti

Mondeghili alla milanese **4pz**(classiche polpette di carni miste impanate e fritte) (1.3.7.11) € 12,00
Traditional Milanese mondeghili (traditional breaded and fried meatballs)

Degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto (1.7.) € 15,00
Selection of our best cold cuts served with fried dumplings

Selezione di formaggi con miele e marmellata di cipolla rossa (7) € 18,00
Selection of our cheeses served with honey and red onion jam

Carpaccetto di petto d'anatra affumicato, misticanza € 16,00
Thin sliced smoked duck breast on a bed of lettuce

Crostoni dell' Osteria: (fonduta al taleggio, salsiccia al vino al profumo di tartufo nero)[1.7.]
Crostoni of the tavern: (fondue to Taleggio, wine sausage with the scent of black truffle) **4pz** € 15,00

Crostoni "Da Vito": con salsiccia di cavallo italiano e cipolline borretane[.1] € 16,00
Crostoni "Da Vito": with Italian horse sausage and Borretane onions.1 **4pz**

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

Bresaola di cavallo (mecelleria "da Vito") € 18,00
Horse bresaola ("da Vito" butcher shop)

Bruschette vegetariane (Zucca e crema di grana riserva allo zafferano e porcini)[1.7.] € 15,00
Vegetarian bruschetta (pumpkin and reserved parmesan cream with saffron and porcini mushrooms) **4pz**

Polenta alla milanese, salsa di ossobuco e fonduta al Castelmagno[1.3.7.] €18,00
Milanese polenta, ossobuco sauce and Castelmagno fondue

*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 Vitello (7.11) € 18,00
Traditional Milanese risotto with saffron pistils and bone marrow

Risotto tra Lombardia e Piemonte (risotto alla milanese con salsiccia di Bra a crudo) (7.) € 18,00
Risotto Lombardia & Piemonte (Milanese risotto with veal sausage)

Risotto alla crema di zucca, funghi porcini mantecato al Castelmagno (7.)
Pumpkin cream risotto, porcini mushrooms creamed with Castelmagno € 20,00

Paste Fresche

Fresh Pasta

Spaghetti alla chitarra freschi con pomodorini cherry, stracciatella di burrata e crema di basilico (1.7.11) € 15,00
Spaghetti with cherry tomatoes, creamy cheese from buffalo milk & basel sauce

Strigoli freschi al ragù di faraona sfumato al passito[1.3.11.] € 20,00
Fresh strigoli with guinea fowl ragù shaded with passito

Paccheri al classico ragù bolognese con spolverata di Parmigiano Vacche Rosse stagionato 30 mesi (1.3.7.) € 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..7.11) € 34,00
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

Secondi piatti della tradizione

Traditional second courses

Ossobuco di vitello con la sua salsa e polentina gialla (1.11) € 26,00

Veal ossobuco with its sauce and polenta

Costoletta orecchia d'elefante di maiale con rucola, pomodorini e patate al forno € 26,00

(costoletta di maiale da 500 gr. battuta e impanata cotta in olio di semi) (1.3.)

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) € 33,00

(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)

Costolette di agnello alla milanese cotte nel burro chiarificato con patate al forno[1.3.7.]

Milanese lamb chops cooked in clarified butter with baked potatoes.1.3.7. € 35,00

Gli stracotti dell'Osteria

The Osteria's stews

La passione dello Chef / The Chef's passion

Tutti i nostri stracotti possono essere serviti in versione "Piatto Unico" con il risotto alla milanese + € 8,00

All our stews can be served in the "Single Dish" version with Milanese risotto + €8.00

Stracotto d'asino(Macelleria Da Vito) con polentina gialla[1.7.11.14.] € 27,00

Donkey overflow (butcher from Vito) with polenta

Brasato di manzo al nebbiolo piemontese con polentina gialla (1.7.11.) € 26,00

Braised beef with Piedmontese Nebbiolo and yellow polenta

Ganassino di manzo (guancia) a lunga cottura con polentina gialla[1.7.11] € 28,00

Long-cooked beef ganassino (cheek) with yellow polenta1.11

Goulash di cervo con paprika e polentina gialla (1.7.1.) € 30,00

Venison goulash with paprika and yellow polenta (1.7.1.)

*prodotto congelato all'origine

Carni dalla griglia

Tutte le nostre carni di manzo sono selezionate da "La Co Carni SRL" e contornate da patate al forno

Filetto di Angus € 28,00
Angus Fillet

Controfiletto di Angus € 26,00
Angus sirloin

Tagliata di Angus al rosmarino o rucola e grana riserva[7] € 27,00
Sliced Angus with rosemary or rocket and reserve parmesan

Ribeye di Angus € 30,00
Angus Ribeye

Costata di Angus irlandese frollata oltre 40 giorni (minimo 500 gr) all'etto € 8,00
Irish Angus rib eye matured for over 40 days

Carni alla Griglia conviviali

Convivial grilled meats

Contornate da verdure alla griglia e patate al forno / Surrounded by grilled vegetables and baked potatoes

Fiorentina di scottona tedesca (Minimo 1,2Kg. Germania) all'etto € 9,00
Servita su griglia a pietra lavica e scaloppata al carrello
Scottona Fiorentina (minimum 1,2Kg. Germany) per 100gr. € 9,00

Chateaubriand (minimo 900gr.Germania) all'etto € 9,00
Servito su griglia a pietra lavica e scaloppato al carrello per 100gr. € 9,00
Served on lava stone grid and scalpped to the cart
Taglio spesso e pregiato di filetto di manzo ricavato dalla parte centrale del filetto
Often cut and precious cut of beef fillet obtained from the central part of the beef fillet

Selezione delle carni di cavallo "Macelleria equina "Da Vito"

Costata di cavallo (Minimo 500gr. italia) all'etto € 8,00
Horse Rib (minimum 500gr. Italy) per 100gr.

Tagliata di controfiletto di cavallo italiano cotta su pietra lavica € 28,00
Tagliata di roastbeef of Italian horse cooked on lava stone

Tartare di cavallo italiano (200gr) con giardiniera di verdure € 26,00
Condita al carrello con olio, sale e pepe, tabasco, worcestershire, senape e cognac
Seasoned on the trolley with oil, salt and pepper, tabasco, worcestershire

**prodotto congelato all'origine*

Contorni

Sides

Patate dell'Osteria (our traditional roast potatoes)		€ 6,00
Polenta gialla (polenta)		€ 6,00
Insalata croccante (crunchy salad)		€ 5,00
Patata al cartoccio con burro alle erbe[7]	(Baked potato with herb butter)	€ 6,00
Verdura di stagione saltata in padella	(Sautéed seasonal vegetables)	€ 7,00

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 costomers 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)	14Solfiti (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 sulfiten and gluten.