Osteria Lombarda

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENU'

PROPOSTA MENU' € 38,00 A PERSONA ANTIPASTI + PRIMO + SORBETTO ARTIGIANALE

PROPOSTA MENU' € 45,00 A PERSONA ANTIPASTO + SECONDO + SORBETTO ARTIGIANALE

PROPOSTA MENU' € 55,00 A PERSONA ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + SORBETTO ARTIGIANALE

PROPOSTA MENU € 50 A PERSONA TAGLIERE DI SALUMI + RISOTTO CON OSSOBUCO + SORBETTO

MENU' BIMBI € 20,00 A PERSONA PRIMO + SECONDO + GELATO

VIENE RICHIESTA UNA CAPARRA CORRISPONDENTE A € 15 A PERSONA.
IN CASO DI PRESENTAZIONE AL 100% DEI COMMENSALI LA CAPARRA VERRA' SCALATA DAL CONTO FINALE DEL TAVOLO.
IN CASO DI DEFEZIONI SUPERIORI AL 25% DEI COMMENSALI O ANNULLAMENTO, SENZA ADEGUATO ANTICIPO (24 ORE PRIMA) LA CAPARRA VERRA' TRATTENUTA.

MENU RISOTTO OSSOBUCO € 50,00 A PERSONA

Tagliere di salumi e formaggi locali

Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello in salsa

Sorbetto artigianale, acqua e caffè inclusi

ANTIPASTI:

- Tagliere misto di salumi e formaggi locali
- Crostoni di polenta misti con zola, taleggio, pasta di salame (burola)
- Flan di verdure di stagione con fonduta di taleggio

PRIMI: UNO O DUE PRIMI A SCELTA UGUALE PER TUTTI, SERVITI IN LONGUETTE

-Risotto al rosmarino mantecato ai freschi di Montevecchia

-Risotto allo zafferano e ragù di salsiccia

-Paccheri al ragù di selvaggina

-Pizzoccheri valtellinesi

-Casoncelli alla bergamasca

PER I BAMBINI : PASTA AL POMODORO O PASTA BIANCA

SECONDI: UN SECONDO A SCELTA UGUALE PER TUTTI, IMPIATTATI SINGOLARMENTE

-Brasato di manzo con polenta rustica

-Rollè di faraona ripieno di funghi porcini con verdurine di stagione

-Baccalà mantecato con polenta morbida

- Punta di vitello cotta a bassa temperatura con patate al forno

PER I BAMBINI : COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE

SORBETTO ARTIGIANALE

Vi ricordiamo che i piatti potrebbero subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti.

I MENÙ COMPRENDONO :

minerali e naturali

caffè espresso bio

AGGIUNTA VINO + € 5,00 A PERSONA A SCELTA TRA:

- Vino rosso della casa (rosso fermo)
- Vino bianco della casa (bianco fermo);
- Prosecco di Valdobbiadene;

Per eventuali esigenze particolari, come intolleranze alimentari o ospiti vegetariani, vi preghiamo di avvisarci per tempo in modo da potervi accontentare.

CONTATTI:

Osteria Lombarda – Ristorante enoteca

Piazza Italia,2 Merate

039.59.83.315 – info@osterialombarda.it