

LUNCH

OSTERIA Pandenus

MILANO

Insalate

CAESAR DI POLLO (1, 3, 7, 8, 9, 14) - 16

con pollo sfilacciato, croutons e parmigiano reggiano

INSALATA NIZZARDA (3, 4, 8) - 17

con tonno scottato, dressing di acciuga, uovo sodo

INSALATA GRECA (7, 12) - 14

*pomodorini, feta, cetrioli,
cipolla rossa in agrodolce, olive e origano*

PER INIZIARE

Carpaccio di tonno (3, 4, 9, 12) - 17

salsa ponzu, sesamo nero e erba cipollina

Vitello tonnato (3, 4, 9, 12) - 18

con sedano croccante e fiore di capperi

Tartare di Fassona Piemontese (3, 8) - 18

e nocciole tostate

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese (3, 7, 12) - 16

Maccheroncini alla Nerano (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 20

con provolone del monaco

Fusilli freddi (1, 3, 7, 8, 9, 10) - 16

*pesto di sedano, stracciatella, olive taggiasche
e concassè di pomodorini*

Tagliolini al pomodoro e basilico (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 14

CONTORNI

Verdure ripassate in padella (9) - 7

Patate fritte Pandenus (8) - 7

Spinaci al burro (7) - 8

Caponata di verdure (9, 12) - 8

FUORI MENÙ

CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA I FUORI MENÙ DELLO CHEF

Pizzino a Pranzo

STRACCIATELLA (1, 6, 7, 12) - 15

stracciatella, pomodorino confit e basilico fresco

PIZZINO FIORE DI ZUCCA (1, 4, 12, 7, 8) - 16

ricotta al limone, acciughe e fiori di zucca

PIZZINO BUFALA (1, 6, 7, 11, 12) - 17

*farcita con: crudo piacentino, bufala,
lattuga romana e pomodori secchi*

PIATTI PRINCIPALI

Scaloppina di pollo al limone (1) - 20

e asparagi croccanti

Frittura di calamari e zucchine (1, 8, 14) - 26

Costoletta alla Milanese (1, 3, 7, 8, 10) - 30

con pomodorini, rucola e scaglie grana

Club Sandwich (1, 3, 7, 10) - 22

*fontina, petto di pollo, bacon, insalata lollo,
pomodoro, maionese e uovo sodo*

Tegamino di Verdure di stagione (9) - 12

riso pilaf e avocado

Avocado Toast Salmone (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12) - 20

*pane alle noci tostato con spinacino, avocado,
cavolo marinato, cetriolo e lime*

Salmone agli agrumi (1, 4, 9, 12) - 22

su panzanella Toscana

DOLCI

Tiramisù (1, 3, 7) - 8

Panna cotta (1, 3, 7, 8) - 8

Macedonia di stagione - 8

Mousse al cioccolato (1, 6, 7, 8) - 8

Gelato artigianale (3, 7) - 10

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato prodotto surgelato o congelato all'origine.

COPERTO 3 €

WINE LIST

OSTERIA Pandenus

MILANO

CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
Ayala Brut Majeur	15	75
Ay (France) - 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Gaston Burtin Brut	15	75
Epernay (France) - 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO

	Calice	Bottiglia
Fiol Extra Dry - Fiol	8	35
Treviso (TV) - Glera		

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut	10	45
Trento (TN) - Chardonnay 100%		
Ferrari Maximum Rosé	12	48
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%		

FRANCIACORTA

Berlucchi '61 Extra Brut	10	45
Borgonato di Corte Franca (BS) - Chardonnay 85% Pinot Nero 15%		

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Chardonnay "Camarà" – Tenute Mazzolino	8	35
Oltrepò Pavese (PV) - Chardonnay 100%		
Lugana – Otella	9	40
San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana		
Pinot Grigio Collio – Isidoro Polencic	8	35
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%		
Ribolla Gialla – Alturis	9	40
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		

ROSSI

	Calice	Bottiglia
Lagrein "Greif" – Kornell	9	40
Settequerce (TN) – Lagrein 100%		
Pinot Nero "Terrazze" – Tenute Mazzolino	10	45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero		
Passo del Cardinale – Paolo Leo	8	35
San Donaci (BR) – Primitivo 100%		
Valpolicella Ripasso – Bertani	9	40
Grazzana (VR) – Corvina 85%, Merlot 10%, Rondinella 5%		

ROSÉ

	Calice	Bottiglia
"Donnadele" Negramaro Rosé – Alberto Longo	9	45
San Severo – Negramaro 100%		

BIRRE

ALLA SPINA

Nasto Azzurro Premium Lager	(0,4cl) 7	(0,3cl) 5
Peroni non Filtrata	(0,4cl) 7	(0,3cl) 5

IN BOTTIGLIA

Noam Lager non Filtrata - Germania	(cl.33) 8
Asahi Super Dry - Giappone	(cl.33) 8
S. Stefanus Abbazia Blond Ale - Belgio	(cl.33) 8
Pilsner Urquell Pilsner - Repubblica Ceca	(cl.33) 7
Nastro Azzurro Zero	(cl.33) 6
Corona	(cl.33) 6

Per i vini del mese selezionati per voi chiedi al nostro personale

PANDENUS, MILANESE GIÀ DAL NOME
CURATO DALLO CHEF ENRICO BARTOLINI

DA CONDIVIDERE

PIZZA AL PADELLINO - 15
con stracciatella, pomodorino confit e basilico (1, 6, 7, 12)
OVEN TRAY PIZZA WITH STRACCIATELLA CHEESE,
CONFIT TOMATOES AND BASIL

PIZZA AL PADELLINO - 15
fiori di zucca, ricotta al limone e acciuga (1, 4, 12, 7, 8)
OVEN TRAY PIZZA WITH ZUCCHINI FLOWERS,
LEMON RICOTTA, AND ANCHOVY

BURRATINA (125G) - 16
pomodorini giallo rosso e basilico (7)
BURRATINA (125G) WITH YELLOW
AND RED CHERRY TOMATOES AND BASIL

FIORI DI ZUCCA RIPIENI (7) - 18
con ricotta e limone, crema di zuccina e provolone del monaco
ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA AND LEMON,
ZUCCHINI CREAM AND PROVOLONE DEL MONACO

MONDEGHILI DELL'OSTERIA (1,3,7) - 14
OSTERIA'S MEATBALLS

PANE BURRO E ACCIUGA DEL CANTABRICO (1,4,6,7,8,10,11) - 16
BREAD, BUTTER, AND CANTABRIAN ANCHOVY

PANZANELLA (1, 9, 12) - 12

TAGLIERE DI SALUMI PIACENTINI (1, 9, 12) - 18
con gnocco fritto
PLATTER OF PIACENTINI COLD CUTS
WITH FRIED DOUGH

CARPACCIO DI TONNO (4, 6, 11) - 17
salsa ponzu, sesamo nero e erba cipollina
TUNA CARPACCIO PONZU SAUCE,
BLACK SESAME, AND CHIVES

VITELLO TONNATO (3, 4, 9, 12) - 18
VEAL WITH TUNA SAUCE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3, 8) - 18
e nocciole tostate
PIEDMONTESE FASSONA BEEF TARTARE ROASTED HAZELNUTS

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA MILANESE (3, 7, 12)	18
MILANESE-STYLE RISOTTO	
MACCHERONCINI ALLA NERANO (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13)	20
<i>con provolone del monaco</i>	
MACCHERONCINI NERANO-STYLE	
WITH PROVOLONE DEL MONACO	
PACCHERI CON BRANZINO (1, 3, 4, 12, 14)	24
<i>e salsa ai pomodori datterini</i>	
PACCHERI WITH SEA BASS AND CHERRY TOMATO SAUCE	
TAGLIOLINI CON VONGOLE VERACI (1, 3, 4, 14)	22
<i>lime e bottarga</i>	
TAGLIOLINI WITH FRESH CLAMS LIME AND BOTTARGA	
SPAGHETTONI ALLA CHITARRA	
AL POMODORO FRESCO E BASILICO (1)	16
SPAGHETTONI ALLA CHITARRA WITH FRESH TOMATO AND BASIL	

SECONDI PIATTI

POLLETTO CROCCANTE AL MATTONE (10)	23
CRISPY CHICKEN LEG QUARTER	
FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE (1, 2, 14)	24
FRIED CALAMARI AND ZUCCHINI	
POLPO ALLA CATALANA (7, 9, 14)	26
<i>con pesto di sedano</i>	
CATALAN-STYLE OCTOPUS WITH CELERY PESTO	
COSTOLETTA ALLA MILANESE (1, 3, 7, 8, 10)	32
VEAL MILANESE	
WITH CHERRY TOMATOES AND ARUGULA	
TEGAME DI FINOCCHI GRATINATI (1)	19
<i>con mandorla, melograno e crema di caprino</i>	
PAN OF FANNEL AU GRATIN WITH ALMONDS, GOAT CHEESE AND POMEGRANATE	

FUORI MENÙ

CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA
I FUORI MENÙ DELLO CHEF
*Ask the Dining Room Staff
for the Chef's Off-Menù Specials*

CONTORNI

PATATE FRITTE (8)	7
DIPPERS FRENCH FRIES	
VERDURE RIPASSATE IN PADELLA (9)	7
SAUTED VEGETABLES	
SPINACI AL BURRO (7)	10
BUTTERED SPINACH	
CAPONATA DI VERDURE (9, 12)	8
VEGETABLE CAPONATA	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
(1) Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.; (2) Crustaceans and products thereof; (3) Eggs and products thereof; (4) Fish and products thereof; (5) Peanuts and products thereof; (6) Soybeans and products thereof; (7) Milk and products thereof (including lactose); (8) Nuts; (9) Celery and products thereof; (10) Mustard and products thereof; (11) Sesame seeds and products thereof; (12) Sulphur dioxide and sulphites; (13) Lupin and products thereof; (14) Molluscs and products thereof.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato prodotto surgelato o congelato all'origine.



BOLLICINE

Calice | Glass Bottiglia | Bottle

TRENTINO

MAXIMUM BRUT - FERRARI	10	50
<i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)</i>		
MAXIMUM ROSÈ - FERRARI	12	55
<i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)</i>		
PERLÉ - FERRARI	65	
<i>100% Chardonnay – Trento (TN)</i>		

FRANCIACORTA

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT	12	50
<i>Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)</i>		
BERLUCCHI '61 NATURE	70	
<i>Chardonnay 100% – Erbusco (BS)</i>		

PROSECCO

FIOL EXTRA DRY - FIOL	9	40
<i>Treviso (TV) - Glera</i>		

OLTREPÒ

PINOT NERO DOCG ROSÉ CRUASÉ - TENUTE MAZZOLINO	52	
<i>100% Pinot Nero – Oltrepò Pavese (PV)</i>		

CHAMPAGNE

AYALA Brut Majeur	15	75
<i>40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier – Ay (France)</i>		

GASTON BURTIN	15	75
<i>45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier – Epernay (France)</i>		

LE MESNIL GRAND CRU Blanc de Blancs	110	
<i>100% Chardonnay – Mesnil-sur-Oger (France)</i>		

VINI BIANCHI

Calice Glass Bottiglia Bottle

CHARDONNAY “CAMARÀ” - TENUTE MAZZOLINO	9	38
<i>Oltrepò Pavese (PV) – Chardonnay 100%</i>		
GEWURZTRAMINER “DAMIAN” - KORNELL	46	
<i>Settequerce (BZ) – Gewurtztraminer 100%</i>		
SAUVIGNON BLANC “COSMAS” - KORNELL	46	
<i>Settequerce (BZ) - Sauvignon 100%</i>		
RIESLING - TASCHLERHOF	48	
<i>Bressanone – Riesling 100%</i>		
BORG DEL TIGLIO - COLLIO BIANCO	54	
<i>Brazzano Cormons (GO) - Friulano, Sauvignon, Riesling Renano</i>		
PINOT GRIGIO COLLIO - ISIDORO POLENCIC	9	38
<i>Plessiva (GO) – Pinor Grigio 100%</i>		
RIBOLLA GIALLA - ALTURIS	10	45
<i>Collio Orientale Cividale del Friuli (UD) - Ribolla Gialla 100%</i>		
ROERO ARNEIS - GIOVANNI ROSSO	42	
<i>Serralunga d’Alba (CN) - Arneis 100%</i>		
LUGANA - OTELLA	10	45
<i>San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana</i>		
PECORINO D’ABRUZZO - DISIPIO	39	
<i>Ripa Teatina (CH) – Pecorino 100%</i>		
VERMENTINO DI GALLURA DOCG - UNMAREDIVINO	46	
<i>Berchidda (SS)</i>		
CHABLIS VIEILLES VIGNES - DOMAINE GEORGE	65	
<i>Courgis (France) – Chardonnay 100%</i>		

VINI ROSATI

Calice Glass Bottiglia Bottle

ETNA ROSATO	55	
GIROLAMO RUSSO <i>Passopisciaro Castiglione di Sicilia (CT)</i> <i>Nerello Mascalese 100%</i>		
NEGRAMARO ROSÉ	9	38
DONNADELE - ALBERTO LONGO <i>San Severo (FG)</i> <i>Negroamaro 100%</i>		

VINI ROSSI

Calice Glass Bottiglia Bottle

PINOT NERO “NOIR” - TENUTE MAZZOLINO	60	
<i>Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero</i>		
PINOT NERO “TERRAZZE” - TENUTE MAZZOLINO	10	45
<i>Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero</i>		
LAGREIN “GREIF” - TENUTA KORNELL	9	40
<i>Settequerce (TN) – Lagrein 100%</i>		
NESTRI ROSSO - MEROI	50	
<i>Buttrio (UD) – Merlot</i>		
BARBARESCO DOCG - PRODUTTORI DI BARBARESCO	65	
<i>Barbaresco (CN) – 100% Nebbiolo</i>		
BARBERA D’ALBA - PAOLO SCAVINO	48	
<i>Castiglione Falletto (CN) – Barbera 100%</i>		
NEBBIOLO LANGHE - GIOVANNI ROSSO	46	
<i>Serralunga d’ Alba (CN) – Nebbiolo 100%</i>		
BAROLO CLASSICO - GIOVANNI ROSSO	70	
<i>Serralunga d’ Alba (CN) – Nebbiolo 100%</i>		
VALPOLICELLA RIPASSO - BERTANI	10	45
<i>Grazzana (VR) – Corvina, Merlot, Rondinella</i>		
AMARONE CLASSICO - PEGRANDI	80	
<i>Marano di Valpolicella (VR) - Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara</i>		
MORELLINO DI SCANSANO - PODERE CASINA	40	
<i>Grosseto (GR) - Sangiovese</i>		
ROSSO DI MONTALCINO “GEA” BIO - IL PARADISO DI FRASSINA ...	44	
<i>Montalcino (SI) - Sangiovese Grosso</i>		
LE VOLTE DELL’ORNELLAIA - ORNELLAIA	45	
<i>Bolgheri (LI) – Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
CACCIA AL PIANO “RUIT HORA” - CACCIA AL PIANO	48	
<i>Bolgheri (LI) - Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah</i>		
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO - DISIPIO	36	
<i>Ripa Teatina (CH) – Montepulciano 100%</i>		
PRIMITIVO - PAOLOLEO	9	39
<i>San Donaci (BR) – Primitivo 100%</i>		
ETNA ROSSO RISERVA “A RINA” - GIROLAMO RUSSO	55	
<i>Passopisciaro (CT) - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>		

BIRRE

ALLA SPINA - DRAFT

NASTO AZZURRO PREMIUM LAGER	(0,4cl)	8	(0,3cl)	6
PERONI NON FILTRATA	(0,4cl)	8	(0,3cl)	6

IN BOTTIGLIA - BOTTLE

NOAM LAGER NON FILTRATA - GERMANIA	(d 33)	9
ASAHI SUPER DRY - GIAPPONE	(d 33)	9
S. STEFANUS ABBAZIA BLOND ALE - BELGIO	(d 33)	9
PILSNER URQUELL PILSNER - REPUBBLICA CECA	(d 33)	8
NATRO AZZURRO ZERO	(d 33)	7
CORONA	(d 33)	7

Per i vini del mese selezionati per voi chiedi al nostro personale.
For the wines of the month selected for you, ask our staff.



BOLLICINE

Calice | Bottiglia

TRENTINO

MAXIMUM BRUT - FERRARI	10	50
<i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)</i>		
MAXIMUM ROSÉ - FERRARI	12	55
<i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – Trento (TN)</i>		
PERLÉ - FERRARI	65	
<i>100% Chardonnay – Trento (TN)</i>		

FRANCIACORTA

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT	12	50
<i>Chardonnay 85% Pinot Nero 15% – Borgonato di Corte Franca (BS)</i>		
BERLUCCHI '61 NATURE	70	
<i>Chardonnay 100% – Erbusco (BS)</i>		

PROSECCO

FIOL EXTRA DRY - FIOL	9	40
<i>Treviso (TV) - Glera</i>		

OLTREPÒ

PINOT NERO DOCG ROSÉ CRUASÉ - TENUTE MAZZOLINO ..	52	
<i>100% Pinot Nero – Oltrepò Pavese (PV)</i>		

CHAMPAGNE

AYALA Brut MAJEUR	15	75
<i>40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier – Ay (France)</i>		
GASTON BURTIN	15	75
<i>45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier – Epernay (France)</i>		
LE MESNIL GRAND CRU BLANC DE BLANCS	110	
<i>100% Chardonnay – Mesnil-sur-Oger (France)</i>		

VINI BIANCHI

Calice Bottiglia

CHARDONNAY “CAMARÀ” - TENUTE MAZZOLINO	9	38
<i>Oltrepò Pavese (PV) – Chardonnay 100%</i>		
GEWURZTRAMINER “DAMIAN” - KORNELL	46	
<i>Settequerce (BZ) – Gewurtztraminer 100%</i>		
SAUVIGNON BLANC “COSMAS” - KORNELL	46	
<i>Settequerce (BZ) - Sauvignon 100%</i>		
RIESLING - TASCHLERHOF	48	
<i>Bressanone – Riesling 100%</i>		
BORG DEL TIGLIO - COLLIO BIANCO	54	
<i>Brazzano Cormons (GO) - Friulano, Sauvignon, Riesling Renano</i>		
PINOT GRIGIO COLLIO - ISIDORO POLENCIC	9	38
<i>Plessiva (GO) – Pinor Grigio 100%</i>		
RIBOLLA GIALLA - ALTURIS	10	45
<i>Collio Orientale Cividale del Friuli (UD) – Ribolla Gialla 100%</i>		
ROERO ARNEIS - GIOVANNI ROSSO	42	
<i>Serralunga d’Alba (CN) - Arneis 100%</i>		
LUGANA - OTELLA	10	45
<i>San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) – Trebbiano di Lugana</i>		
PECORINO D’ABRUZZO - DISIPIO	39	
<i>Ripa Teatina (CH) – Pecorino 100%</i>		
VERMENTINO DI GALLURA DOCG - UNMAREDIVINO	46	
<i>Berchidda (SS)</i>		
CHABLIS VIEILLES VIGNES - DOMAINE GEORGE	65	
<i>Courgis (France) – Chardonnay 100%</i>		

VINI ROSSI

Calice Bottiglia

PINOT NERO “NOIR” - TENUTE MAZZOLINO	60	
<i>Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero</i>		
PINOT NERO “TERRAZZE” - TENUTE MAZZOLINO ...	10	45
<i>Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero</i>		
LAGREIN “GREIF” - TENUTA KORNELL	9	40
<i>Settequerce (TN) – Lagrein 100%</i>		
NESTRI ROSSO - MEROI	50	
<i>Buttrio (UD) – Merlot</i>		
BARBARESCO DOCG - PRODUTTORI DI BARBARESCO	65	
<i>Barbaresco (CN) – 100% Nebbiolo</i>		
BARBERA D’ALBA - PAOLO SCAVINO	48	
<i>Castiglione Falletto (CN) – Barbera 100%</i>		
NEBBIOLO LANGHE - GIOVANNI ROSSO	46	
<i>Serralunga d’Alba (CN) – Nebbiolo 100%</i>		
BAROLO CLASSICO - GIOVANNI ROSSO	70	
<i>Serralunga d’Alba (CN) – Nebbiolo 100%</i>		
VALPOLICELLA RIPASSO - BERTANI	10	45
<i>Grazzana (VR) – Corvina, Merlot, Rondinella</i>		
AMARONE CLASSICO - PEGRANDI	80	
<i>Marano di Valpolicella (VR) - Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara</i>		
MORELLINO DI SCANSANO - PODERE CASINA	40	
<i>Grosseto (GR) - Sangiovese</i>		
ROSSO DI MONTALCINO “GEA” BIO - IL PARADISO DI FRASSINA ..	44	
<i>Montalcino (SI) - Sangiovese Grosso</i>		
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA - ORNELLAIA	45	
<i>Bolgheri (LI) – Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
CACCIA AL PIANO “RUIT HORA” - CACCIA AL PIANO	48	
<i>Bolgheri (LI) - Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah</i>		
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO - DISIPIO	36	
<i>Ripa Teatina (CH) – Montepulciano 100%</i>		
PRIMITIVO - PAOLOLEO	9	39
<i>San Donaci (BR) – Primitivo 100%</i>		
ETNA ROSSO RISERVA “A RINA” - GIROLAMO RUSSO	55	
<i>Passopisciaro (CT) – Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>		

BIRRE

ALLA SPINA

NASTO AZZURRO PREMIUM LAGER	<i>(0,4cl)</i>	8	<i>(0,3cl)</i>	6
PERONI NON FILTRATA	<i>(0,4cl)</i>	8	<i>(0,3cl)</i>	6

IN BOTTIGLIA

NOAM LAGER NON FILTRATA - GERMANIA ...	<i>(cl 33)</i>	9
ASAHI SUPER DRY - GIAPPONE	<i>(cl 33)</i>	9
S. STEFANUS ABBAZIA BLOND ALE - BELGIO	<i>(cl 33)</i>	9
PILSNER URQUELL PILSNER - REPUBBLICA CECA ..	<i>(cl 33)</i>	8
NASTRO AZZURRO ZERO	<i>(cl 33)</i>	7
CORONA	<i>(cl 33)</i>	7

IL BRUNCH DELL’OSTERIA



CURATO DALLO CHEF ENRICO BARTOLINI

Tutti i sabati e le domeniche – dalle ore 12:00 PM

Per i vini del mese selezionati per voi chiedi al nostro personale.



SPECIALS

 PANCAKES CON SCIROPPO D'ACERO

(1, 3, 7)

- 7 -

Per i topping del giorno chiedere al ns personale di sala

Extra - 1 -

Laboratorio di Torrefazione

GiamaiCa Caffè

Gianni Frasi, un punto di riferimento mondiale parlando di caffè. Un “cacciatore di chicchi”, come amava definirsi. Tecnica, qualità e artigianalità. Solo le migliori materie prime per i suoi cru di caffè.

I CAFFÈ DI PANDENUS, ORO AD ORIENTE
E ARABICA NATURALE SONO MACINATI DI FRESCO

CAFFETTERIA

Espresso Arabica GiamaiCa Caffè	2.5
Espresso Arabica Decaffeinizzato	2.5
Doppio espresso Arabica GiamaiCa Caffè	3
Caffè Americano	3
con acqua calda servita a parte	
Cappuccino	3
Espresso con crema di latte	
Marocchino Pandenus	3.5
Crema di nocciole, espresso, crema di latte, cacao	
Latte macchiato	3.5
con Espresso Arabica servito a parte	
Latte in crema di latte	2.5
Cioccolata densa servita in tazza	6
Segue stagionalità	
con panna	7
Panna montata nel bicchierino	2
Aggiunta di panna	1
Aggiunta di soia	0.5

PREPARAZIONI FREDE

Espresso “leccese”	5
Espresso al ghiaccio e sciroppo di mandorla nel bicchiere	
Caffè shakerato con zucchero e vaniglia	4.5
aggiunta di Baileys	6

CAFFÈ E CEREALI TOSTATI IN FILTRO

(METODO MELITTA)

Giamaica Caffè Arabica naturale

Orzo integrale tostato, in tazza

TE E INFUSI INTEGRALI IN FOGLIE

English Breakfast	5.5
Earl Grey	5.5
Tè verde Gunpowder	5.5
Frutti Rossi in piramide di seta	5.5

 Vegetariano  Vegano

BAKERY

Mentre la città dorme ancora, i nostri fornai sono già al lavoro per studiare la perfetta combinazione fra le ricette del passato e le esigenze di oggi.

Brioche liscia	2
Brioche crema di cioccolato	2.3
Brioche crema	2.3
Brioche marmellata	2
Brioche Special	2.5
Krapfen	3
Per ulteriori proposte chiedere al nostro personale di sala	

Monoporzione del giorno	6
 Plum cake vegano	7
(1, 3, 5, 7, 8) ai mirtilli	

FRUTTA E YOGURT

Macedonia di frutta fresca	6
Yogurt e granola	6

DRINKS

Spremuta di arancia o pompelmo	5.5
Succo di frutta	5
Bibita	5
Acqua naturale o frizzante	3

CENTRIFUGHE

Centrifugati classici su richiesta



GREEN CLEANSE	7
(9) Cetriolo, sedano, ananas, arancia, prezzemolo, spinaci, limone	
Ottima per aumentare la lucentezza della pelle, purifica lo stomaco, brucia i grassi.	

VITA C BOOSTER	7
Arancia, pompelmo, limone, zenzero	
Super iniezione vitaminica.	

CENTRIFUGA	7
DEL GIORNO	

BRUNCH

MEATPACKING

HAMBURGER DI MANZO
PIEMONTESE 170 GR

20

Pane di produzione propria farcito con insalata, pomodoro, salsa Pandenus**. Contorno di patate.

con aggiunta di Bacon (1, 3, 7, 9, 10, 11)

con aggiunta di formaggio Cheddar (1, 3, 7, 9, 10, 11)

2

2

** Salsa Pandenus: Ketchup, maionese, senape, vino bianco, pomodoro, capperi, cipolla, peperone, sedano e carote

BELGRAVIA

23

Uova Benedict alla Pandenus con pane al latte tostato, prosciutto cotto, crema di formaggio, salmone affumicato e misticanza.

(1, 3, 4).

ROMA

24

Avocado Toast con pane alle noci, cetriolo, salmone, uovo all’occhio di bue e insalata spinacino.

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 11).

CHARLOTTENBURG

18

Uova strapazzate servite con pancetta, salsiccia, tortino di patate e pane tostato.

(1, 3, 7).

BABY*

16

Pane di produzione propria farcito con mini hamburger di manzo, formaggio cheddar e contorno di patate. Succo di frutta. Torta brownie.

(1, 7).

* I bambini fino agli 8 anni compresi possono ordinare il Menù Baby

OSTERIA

SANDWICHES

Club Sandwich - servito con Patate Fritte (1, 3, 7, 10) 20
pane al latte, pollo cotto al vapore, rucola, maionese, pomodori San Marzano, senape, bacon e fontina d'alpeggio e uovo sodo.



PIATTI

Risotto Milanese al Salto	20
(2, 3, 4) croccante risotto allo zafferano saltato in padella e servito con crema di Grana Padano	
Gnocchi di Patate con Pomodorino	15
(1, 3, 7) stracciatella di bufala e basilico	
Spaghettoni alla Chitarra	16
(1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) al pomodoro fresco e basilico	
Tonnarelli freschi Cacio e Pepe	18
(1, 2, 3, 7)	
Costoletta alla Milanese	32
(1, 3) con pomodorini, rucola, scaglie di grana e patate fritte	
Polpo Arrosto	29
(4, 6, 10, 11) con purea di ceci e cicorino saltato	



INSALATE

Caesar Salad	16
(1, 3, 4, 10) con pollo sfilacciato, croutons e Parmigiano Reggiano	
Insalata Nizzarda	16
(3, 4, 10) con tonno scottato e dressing di acciuga	
Insalata dell’Osteria	16
(3, 7, 10) con insalata belga, ravanelli, formaggio caprino e chips di cavolo nero	

COPERTO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) SEDANO e prodotti a base di sedano; (10) SENAPE e prodotti a base di senape; (11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.