



GLI ANTIPASTI

Cestino di Gnocco Fritto (*)

€ 2,50

Degustazione di Salumi Misti d.o.p..

(Lardo d'Arnad, prosciutto crudo di Parma, bresaola punta d'anca, coppa piacentina, pancetta, salame pavese)

€ 10,00

Culatello e burratina con grissini al sesamo

€ 12,00

Fritto misto di terra del Burlagiò

(crocchetta di patate, arancino di riso e mozzarella filante, cuore di carciofo, erba salvia croccante)

€ 11,00

Sfere di ceci aromatizzate al timo su crema di patate

Con battuto di olive taggiasche, pomodori di sorrento e capperi

€ 10,00


Gamberi scottati in crosta di pistacchi di Bronte

su vellutata di barbabietola e gocce di balsamico  

€ 13,00

Crostone di polenta con mousse di rognoncino di vitello e funghi porcini trifolati (*)

€ 10,00

Tortino di riso alla Milanese con crema di porri e Culatello croccante 

€ 11,00

Sformatino di melanzane farcito con mousse di mozzarella di Bufala e crema di basilico

€ 10,00



IL PIATTO UNICO

Composto da Risotto alla milanese ed a vs. scelta:

Rognoncino di Vitello Trifolato

Ossobuco di Vitello in Umido

Ganassino di Vitello al forno

€ 26,00

Cassoeula alla milanese € 19,00 

Costoletta alla Milanese «orecchia d'elefante» € 19,50

(gr. 650/700, attesa minimo 20 min.)

Costoletta alla Milanese «orecchia d'elefante» con pomodori ciliegini e rucola € 23,00

(gr. 650/700, attesa minimo 20 min.)

I PRIMI PIATTI


Trippa alla Milanese € 10,00 

Pappardelle di pasta fresca all'uovo con sugo di stracotto al vino rosso € 11,00 (*)

Gnocchetti di zucca fatti in casa con crema di taleggio, polvere di caffè e amaretti € 12,00

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con crema di broccoli e tartare di mazzancolle € 15,50 (*)

Risotto alla Milanese € 10,00 

Risotto Mantecato al Taleggio dop e Tartufo Nero € 17,50 

Risotto allo Zafferano e Funghi Porcini € 15,50 (*) 

Pennette alla BURLAGIO' € 10,00

(con ragù di pancetta saporita)



SECONDI PIATTI

Rognoncino di vitello trifolato € 17,50

Ossobuco di vitello in umido € 19,00



Ganassino di vitello al forno € 19,00

Tartare di filetto di Scottona Piemontese battuto a coltello € 24,00 
(filetto di manzo, acciuga, capperi, cipolla di Tropea, senape antica, tuorlo d'uovo, salsa Worcester)

Filetto di Branzino alla Ligure con Pinoli e Olive taggiasche € 18,50 

Calamaro ripieno di nonna Jole con sugo all'antica € 17,50

Baccalà scottato su vellutata di ceci con bottarga di Muggine e pomodorini confit € 17,50

Tartare di salmone selvaggio marinato € 23,00  
(filetto di salmone, ratatouille di mela verde, finocchio croccante e semi di papavero bianco)

ALLA GRIGLIA

Tagliata di Black Angus olio rosmarino e timo € 16,00 

Tagliata di Black Angus con radicchio Rosso brasato e scaglie di grana padano € 17,00 



Tagliata di Black Angus con funghi porcini trifolati, timo e grana padano € 18,50 

Fiorentina di Scottona Piemontese ai ferri (mm.. 1kg. X 2 Persone) € 6,00/hg 
(Servita con verdure grigliate e patate al forno)

Filetto di Scottona Piemontese € 23,50 

Filetto di branzino con bouquet d'insalatine di stagione € 18,50 

CONTORNI

Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino € 5,50  

Verdure alla Griglia € 5,50  

Patate al Forno € 4,00  

Insalata Verde o Mista € 4,00  



I FORMAGGI

(150 gr. Di formaggi a denominazione d'origine protetta, serviti con Mostarda di frutta e/o verdura e miele)

Grana padano	€ 6,00
Taleggio	€ 5,00
Caprino stravecchio	€ 8,00
Toma Valcavallina	€ 5,00
Gorgonzola cremoso	€ 5,00
Gorgonzola naturale	€ 5,00
Casera della Valtellina	€ 5,00
Salva cremasco	€ 5,00
Tavolozza di formaggi misti	€ 10,00

IN CANTINA:

**Il Burlagiò propone una selezionata lista dei vini alla carta.....
richiedetela al personale di sala**

In caraffa si offre

Bonarda Vivace doc 2017	<u>€ 12,00 / Lt.</u>
Prosecco Trevigiano igt 2017	<u>€ 12,00 / Lt.</u>




Vini al calice (17cl circa)

Rosso di Capriano del Colle	doc 2017	13% vol.	Az. Ag. Botti (BS)	€ 5,00
Valpolicella Classico "BONACOSTA "	doc 2017	12,5 % vol.	Az. Ag. Masi Agricola (Vr)	€ 5,00
Ripasso di Valpolicella "CAMPOFIORIN"	igt 2015	13% vol.	Az. Ag. Masi Agricola (Vr)	€ 7,00
Rosso Toscano SCICCÒR	igt 2015	14 % vol.	Az. Ag. Tenuta San Beda (Lu)	€ 7,00
Riesling RUGIADE'	doc 2017	12,5% vol.	Az. Ag. La Travaglina	€ 5,00
Vermentino "PARIGLIA"	doc 2017	13,5 % vol.	Az. Ag. Contini (Go)	€ 5,00
"MASIANCO " (verduzzo, pinot grigio)	igt 2017	13% vol.	Az. Ag. Masi Agricola (Vr)	€ 5,00
CHAMPAGNE Reserve Exclusive	Brut	12% vol.	Az. Nicolas Feuillatte (Francia)	€ 10,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST PREMIUM	66cl	alc. 4,8% vol	€ 7,00
WARSTEINER	33cl	alc. 4,8% vol	€ 5,00
ORO DI MILANO Premium Lager (ARTIGIANALE)	33cl	alc. 4,7% vol	€ 6,00
ORO DI MILANO Premium Lager (ARTIGIANALE)	75cl	alc. 4,7% vol	€ 13,00
TENNENT'S - LAGER GLUTEN FREE 	33cl	alc. 5%vol	€ 5,00

BEVANDE

ACQUA Minerale Chiarella naturale/frizzante	50cl	€ 2,00
ACQUA Minerale Chiarella naturale/frizzante	75cl	€ 2,50
LATTINA (Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite)	33cl	€ 3,00
COCA COLA IN BOTTIGLIA	1,5L	€ 7,00

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,50
CAPPUCCINO, THE, CAMOMILLA	€ 2,00