



## 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

**Sformato di zucca Bertagnina con fondutina di taleggio e culatello croccante**

€ 10,00

**Polenta grigliata con funghi porcini trifolati e crostini di pane casereccio**

Con paté di olive nere, paté di rognoncino di vitello trifolato, paté di carciofi (\*)

€ 10,00

**Culatello e Burratina**

(con pomodorini scottati e gocce di basilico)

€ 12,00

**Fritto misto di terra del Burlagio'**

(crocchetta di patate, arancino di riso allo zafferano e mozzarella filante, erba salvia croccante)

€ 9,00

**Tortino di riso alla Milanese con fonduta di grana padano e crispy di radicchio croccante**

€ 11,00

**Malfatti di ricotta e spinaci**

Con fonduta di gorgonzola tartufato e tartufo nero

€ 12,00

## IL MARE DEL BURLAGIO'

**Sfere di baccalà dorate**

su crema di cime di rapa e gocce di bufala al basilico

€ 9,50

**Guazzetto di moscardini piccante**

Con spiedino di polenta grigliata

€ 9,50



## 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


**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 


**Ravioli di pere e noci** 

con fonduta di gorgonzola tartufato, miele d'acacia e tartufo nero € 17,50

**Pappardelle** di pasta fresca all'uovo

con sugo di stracotto al vino rosso € 11,00 (\*)

**Risotto alla Milanese** € 11,00 

**Risotto Mantecato al Taleggio dop e Tartufo BIANCO d'Alba** € 32,00 

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

**Pennette alla BURLAGIO'** € 10,00

(ragù di pancetta saporita)

## IL MARE DEL BURLAGIO'

**Gnocchetti al profumo di basilico fatti in casa**

con ragù di cernia € 17,50




## 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 Scottona Piemontese al Porto € 28,50 (\*)

Con Foie gras, tartufo nero e riduzione al Porto


## 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

## IL MARE DEL BURLAGIO'

Filetto di Branzino alla griglia con bouquet d'insalatine di stagione € 18,00  (A)

Polipo caramellato su crema di patate e paprika € 17,50 (\*) 

Baccalà alla Mediterranea € 17,50  
(pomodori ciliegini, olive taggiasche e capperi di Pantelleria)

Trionfo di mare crudo € 27,00 (\*)  (A)  
(cernia, scampi, gamberi rossi, tonno)

Battuta di branzino con mela verde, pistacchio di Bronte, menta fresca € 22,00  (A)

## CONTORNI

Cicoria Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino € 5,50 

Verdure alla Griglia € 5,50  

Patate al Forno € 4,00  

Insalata Verde o Mista € 4,00  