

OSTERIA DEL SASS'

è nata dalla passione per la cucina regionale italiana e si affaccia sulla scena culinaria milanese con una proposta semplice e genuina: mettere a proprio agio ogni cliente facendolo sentire come a casa.

Il sasso, che dà il nome al locale, si trova qui da sempre ed è stato la fonte di ispirazione per tutto: dall'arredamento, al menù. Posto all'ingresso del locale, ogni giorno ci aiuta a ricordare chi siamo e da dove siamo partiti. Buon appetito!

ANTIPASTI

SALUMERIA E ALTRO...

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 250 gr

Buffalo mozzarella from Campania

BURRATA DI ANDRIA 250 gr CON PESTO DI POMODORINI SECCHI IN OLIO

Burrata from Andria with dried tomato in oil pesto

CATALANA DI GAMBERI E CALAMARI

Catalan-style crayfish and squid

TARTARINA DI FASSONA CON SALSA ALL'UOVO, SENAPE, CIPOLLA ROSSA E CAPPERI

Baby tartare of Fassona beef with egg, mustard, red onion and caper sauce

PROSCIUTTO UBRIACO DI NORCIA CON STRACCIATELLA

Prosciutto from Norcia aged in grape marc with soft stracciatella cheese

TAGLIERONE DI SALUMI DELL'OSTERIA CON PANE FRITTO

Osteria charcuterie board with fried bread

IL FORMAGGIO DEL CASARO

I formaggi vengono serviti con miele di castagno e confettura di cipolla di Tropea.
Our cheese is served with chestnut honey and Tropea onion marmalade.

PECORINO SARDO SEMISTAGIONATO

Semi-mature Sardinian pecorino

PECORINO DI MAREMMA SEMISTAGIONATO

Semi-mature Maremma pecorino

GORGONZOLA

FRESCO A LATTE CRUDO DI CAPRA DI BEPPINO OCCELLI

Raw goat's milk fresh cheese by Beppino Occelli

CACIOTTA PASTA DURA STAGIONATA NEL MOSTO DEL VINO DI BEPPINO OCCELLI

Hard caciotta aged in wine must by Beppino Occelli

PRIMI PIATTI

I PIATTI DEL PASTAIO

CHITARRA AL PROFUMO DI LIMONE CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

Pasta fresca all'uovo tipica della cucina abruzzese

*Chitarra strands with a hint of lemon in a clam
and grey mullet roe sauce*

RAVIOLI DI BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

Burrata ravioli with baby tomatoes and basil

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Mantecato al burro di manzo e parmigiano 18 mesi

*Creamy buttery saffron risotto with beef
and 18-month-old Parmigiano cheese*

SECONDI

LA CARNE DELLA MACELLERIA

FIorentINA 1100/1200 gr
DI SCOTTONA BAVARESE (MIN. 2 PERSONE)

Florentine T-bone from Bavaria

FILETTO DI MANZO 250 gr
ALLA GRIGLIA

Grilled beef tenderloin

TAGLIATA DI ROST BEEF BAVARESE 250 gr
CON PATATE ARROSTO E SALSA BBQ

Seared sliced Bavarian beef with roast potatoes and BBQ sauce

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE 400 gr

Roast Bavarian beef rib

COTOLETTA DI VITELLO 250 gr
ALLA MILANESE

Milanese-style veal cutlet

IL PESCATO

TAGLIATA DI BRANZINO
CON RUCOLA E POLVERE DI LIME

Seared sliced sea bass with rocket leaves and lime powder

FRITTO DI MARE
CON VERDURINE DORATE*

Fritto misto di gamberi, calamari e polipetti

*Fried mixed seafood (crayfish, squid and baby octopus)
with golden vegetables**

POLPO CON PATATE
ALLO ZAFFERANO E OLIVE TAGGIASCHE

Octopus with saffron potatoes and Taggiasco olives

GUAZZETTO DI MOSCARDINI
E PANE CROCCANTE

Baby octopus soup and crusty bread

* alcuni prodotti potrebbero essere congelati / some products might be frozen

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Roast potatoes

PATATE FRITTE (CHIPS O STICK)*

*French fries**

MISTO DI VERDURE COTTE IN GRIGLIA

Mixed grilled vegetables

VERDURE AL VAPORE

Steamed vegetables

FAGIOLI CANNELLINI IN PADELLA ALL'EXTRAVERGINE E ROSMARINO

Cannellini beans tossed in the pan with EVO and rosemary

VERDURE COTTE NEL TESTO DI TERRACOTTA DELLA LUNIGIANA

Trevisana, cicorino e cipollotto

*Vegetables (Trevisana radicchio, chicory and spring onions)
cooked on the typical Lunigiana terracotta plate*

INSALATA VERDE TRICOLORE

Three-colour green salad

Si informa la gentile clientela che tutte le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie e/o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale
We inform our customers that all information about the presence of substances that cause allergies and/or intolerances are available by consulting the staff

BEVANDE

**ACQUA GASSATA
SAN PELLEGRINO**

Sparkling water

**ACQUA NATURALE
PANNA**

Still water

CAFFÈ ESPRESSO

Espresso

CAFFÈ DEKA

Deka coffee

COPERTO E PANE

Cover charge and bread

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce i seguenti allergeni:

CEREALI contenenti **GLUTINE**

CROSTACEI e prodotti derivati

UOVA e prodotti derivati

PESCE e prodotti derivati

ARACHIDI e prodotti derivati

SOIA e prodotti derivati

LATTE e prodotti derivati
(compreso il **LATTOSIO**)

FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, nocciole, noci e pistacchi)

SEDANO e prodotti derivati

SENAPE e prodotti derivati

SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

LUPINI e prodotti derivati

ANIDRIDE SOLFOROSA e **SOLFITI**

MOLLUSCHI e prodotti derivati

Reg. CE 1169/2011

Trace amounts of the following allergens
may be present in our products:

CEREALS containing **GLUTEN**;

SHELLFISH and derived products;

EGGS and derived products;

FISH and derived products;

PEANUTS and derived products;

SOYA BEANS and derived products;

MILK and derived products
(including **LACTOSE**);

NUTS (almonds, hazelnuts, walnuts
and pistachios);

CELERY and derived products;

MUSTARD and derived products;

SESAME SEEDS and derived products;

SULFUR DIOXIDE and **SULPHITES**;

LUPINS and derived products;

MOLLUSCS and derived products.

Reg. CE 1169/2011