MENU AUTUNNO - OSTERIA BRIANZOLA

LA CANTINA DEL PRUFESUR 1913

Prenotazioni: 331 208 7507

APERICENA DEL PRUFESUR — € 30,00

ANTIPASTO BRIANZOLO: Tagliere di salumi e formaggi tipici, sottolio, sottaceti e focaccia casereccia

PRIMO: Risotto al rosmarino, pancetta, caprino fresco e bollicine

Dolce, caffè, 1/4 lt di vino a persona e 1/2 lt di acqua

APERICENA DEL CONTADINO — € 35,00

ANTIPASTO BRIANZOLO: Tagliere di salumi e formaggi tipici, sottolio, sottaceti e focaccia casereccia

BIS DI PRIMI: Risotto al rosmarino, pancetta, caprino fresco e bollicine, in alternativa: Risotto Mirtilli e stracchino
Tagliatelle al ragù del Prufesur

Dolce, caffè, 1/4 lt di vino a persona e 1/2 lt di acqua

MENU BRIANZA — € 40,00

ANTIPASTO BRIANZOLO: Tagliere di salumi e formaggi tipici, sottolio, sottaceti e focaccina casereccia

UN PRIMO: Risotto alla Monzese, in alternativa con salsiccia e misto bosco

UN SECONDO: Guancetta brasata al vino; in alternativa: Costine agli aromi di Montevecchia con polenta

Dolce e caffè, 1/4 lt di vino a persona e 1/2 lt di acqua

MENU DEL PRUFESUR — € 45,00

ANTIPASTO BRIANZOLO: Salumi tipici e formaggi nostrani, sottolio, sottaceti e focaccina casereccia

DUE PRIMI: Risotto alla Monzese (salsiccia e zafferano) in alternativa: Risotto con rosso di Montevecchia, Zola dolce e ridotto balsamico di Modena

Tagliatelle misto bosco e speck in alternativa: Casoncelli alla Bergamasca con pancetta, burro, salvia e fondo bruno

UN SECONDO: Costine agli aromi di Montevecchia con polenta, in alternativa: Guancetta brasata al vino o Gulasch con paprica dolce

Dolce e caffè, 1/4 lt di vino a persona e 1/2 lt di acqua

MENU MUNTEVEGIA — € 55,00

ANTIPASTO: Salumi tipici e formaggi nostrani, sottolio, sottaceti e focaccina casereccia

BIS DI PRIMI: Risotto salsiccia e misto bosco in alternativa: Salsiccia scamorza e speck / ai funghi porcini

Tagliatelle al ragù del Prufesur in alternativa: Tagliatelle misto bosco e speck / Tagliatelle crema di gorgonzola e noci

MIX DI CARNE SCELTA DEL GIORNO: Misto carne con polenta (Gulasch, costine, salame cotto) oppure in alternativa: Guancetta brasata al vino, Stinco al forno

Dolce e caffè, 1/4 lt di vino a persona e 1/2 lt di acqua

Coperto: € 1,50 a persona • Dolce, caffe, 1/4 vino e 1/2 acqua inclusi dove indicato

PRENOTAZIONI: 331 208 7507