



I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Ossobuco con risotto alla milanese

È il piatto più amato e richiesto dai nostri clienti abituali: chi lo prova certamente ritrova un perfetto connubio di sapori antichi che vuole ancora tornare a gustare.

Guancia di vitello

Le carni di qualità che selezioniamo accuratamente per questo piatto tipico della nostra tradizione, dopo una notte di marinatura, cuociono a bassa temperatura per un'intera giornata tanto che il suo tessuto connettivo raggiunge un grado di morbidezza ineguagliabile.

Cazzoeula con polenta

Dice un antico proverbio brianzolo che La cazzoeula l'ha da vess ben tachenta e minga sbrudulada o sbrudulenta!

(La cazzoeula deve essere appiccicosa e non liquida e brodosa.)

Noi la prepariamo proprio così, seguendo un'antica ricetta e la proponiamo a richiesta anche con l'oca e sempre accompagnata con la polenta di Storo, considerata "Oro".

Risotto al salto

Un disco giallo come il sole dorato, è una versione croccante e profumata del più tipico piatto lombardo che, così preparato, acquista un gusto nuovo e deciso, conservando intatto il fascino della tradizione.

