

ANTICA OSTERIA  
*di Ronchettino*



## Antipasti

Gnocco fritto al Lievito Madre con  
*prosciutto crudo dolce d’Oswaldo*  
**allergeni: 1**

Giardiniera di verdure,  
*aceto di lamponi, panna cotta ai piselli*  
**allergeni: 7**

Insalata tiepida di nervetti di vitello  
*con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea*

Mondeghilli alla Milanese *Ricetta Storica*  
**allergeni: 1,3,5 e 8**

Fiori di zucca ripieni di ricotta,  
*salsa verde piemontese e composta di pomodori*  
**allergeni: 1,3,4, 7 e 9**

Battuta di manzo Garronese,  
*gazpacho verde, burrata e foglia di capperi*  
**allergeni: 7 e 9**

## Primi

Riso Carnaroli *Riserva San Massimo*  
*alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolata*  
**allergeni: 1 e 7**

Riso Carnaroli *Riserva San Massimo*  
*alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato*  
**allergeni: 7**

Riso Carnaroli *Riserva San Massimo*  
*alla Milanese mantecato con midollo arrosto*  
**allergeni: 7**

Riso Carnaroli *Riserva San Massimo*  
*limone, pesto di erbe estive e salsa al Franciacorta*  
**allergeni: 1, 7 e 9**

Tagliolini ai 40 tuorli con ragu’ di animelle  
*crema di cime rapa e pecorino stagionato*  
**allergeni: 1, 3 e 9**

Spaghetto *Monograno Felicetti*  
*burro acido al pompelmo, basilico e bottarga di muggine*  
**allergeni: 1 e 7**

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

## Secondi

Cervella frita alla milanese  
**allergeni: 1, 3, 7 e 9**

Il nostro vitello tonnato  
**allergeni: 4, 7 e 9**

Variazione di agnello  
*melanzane, curry e sesamo*  
**allergeni: 9, 10 e 11**

Cotoletta alta di filetto e  
caesar salad  
**allergeni: 1, 3, 4, 7 e 8**

Cotoletta alla Milanese “Orecchia d’Elefante”  
*di vitello, cotta in burro chiarificato*  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8**

Cotoletta alla Milanese “Imperiale”  
*per 4 persone*  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8**

## Pasticceria

“Pastrocchio” del Ronchettino  
*bavarese al cioccolato fondente 70%, pesche sciroppata leggermente*  
*aromatizzata al whisky, purea di pesche e crumble di cacao salato*  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8**

Bigne’ craqueline  
*fragole e cremoso al cioccolato bianco*  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8**

Crostata di frutta  
*sable al cocco, crema pasticcera e frutta di stagione in piu’ consistenze*  
**allergeni: 1, 3, 7 e 8**

Sorbetto al naturale con anguria e lime

**Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni  
Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44**

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

- 1- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2- Crostacei e relativi prodotti
- 3- Uova e relativi prodotti
- 4- Pesce e relativi prodotti
- 5- Arachidi e relativi prodotti
- 6 - Semi di soia e relativi prodotti
- 7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi,  
noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
- 9 - Sedano e relativi prodotti
- 10 - Senape e relativi prodotti
- 11 - Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 - Lupino e relativi prodotti
- 13 - Molluschi e relativi prodotti
- 14 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di  
10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come  $\text{SO}_2$

*Cestino del Pane*

---

Tutto il nostro pane è fatto in casa,  
prodotto mediante l'utilizzo di  
farine Biologiche non trattate  
del "Mulino Pasini"

Lasciato lievitare 12 ore e cotto  
nel nostro storico forno a legna  
prima dell'arrivo degli ospiti

---