



HOS | ERIA
della | musica

B R E R A  M I L A N O

MENÙ

MUSICA DAL VIVO TUTTE LE SERE
LIVE MUSIC EVERY NIGHT



Caro Cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul Nostro cibo e sulle Nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer if you have allergies and / or food allergies please ask about our food and information on Our bevande. We are prepared to advise you in the best way.



SERVIZIO Wi-Fi GRATUITO PER TUTTI GLI OSPITI DEL RISTORANTE.
FREE Wi-Fi SERVICE FOR ALL GUESTS OF THE RESTAURANT.
SSID/RETE: osteriadellamusica
PASSWORD: osteria.2016



ANTIPASTI

APPETIZERS

L'angolo del Norcino

Delicious Appetizers

€

Sinfonia di antipasti dello Chef min. X 2	p.p. 17,00
<i>Symphony chef's appetizer</i>	
Tagliere di salumi pregiati con gnocco fritto	16,00
<i>Our selection of ham and wild salami with fried dumpling</i>	
Mozzarella di bufala Campana dop con prosciutto crudo 24 mesi	16,00
<i>Buffalo mozzarella Campana dop with Parma and cured ham 24 months</i>	
Plateaux di Formaggi nazionali con miele e confetture	17,00
<i>Mix national and international cheeses served with mix jams</i>	
Burrata d'Andria con rucola selvatica e pomodorini datterini	15,00
<i>Burrata of Andria with rocket salad and cherry tomatoes</i>	
Bruschette con pomodorini e basilico	8,00
<i>Grilled bread with fresh tomatoes and basil</i>	
Bruschette con tartare di manzo leggermente scottata e Brie fondente	12,00
<i>Grilled bread with beef tartare and Brie cheese</i>	

Antipasti di terra

Land appetizers

€

Fiori di zucca dorati, ripieni con caciotta affumicata, ricotta di bufala e pomodori secchi su vellutata di parmigiano alla mentuccia	17,00
<i>Fried courgette flowers filled with smoked cheese, buffalo ricotta cheese and dried tomatoes on mint velvety Parmesan</i>	
Carpaccio di Chianina con julienne di carciofi e scaglie di parmigiano	25,00
<i>Raw beef carpaccio "Chianina" with artichokes julienne and parmesan cheese</i>	
Petto d'oca ripieno al fois-gras con pan brioche tostato, riccioli di burro e gocce di aceto balsamico di Modena	20,00
<i>Breast of duck stuffed with fois-gras with toasted brioche bread, butter curls and drops of balsamic vinegar of Modena</i>	
Tartare di manzo irlandese con olive Taggiasche, battuto di rucola e pomodorini all'olio EVO segreto di Sicilia	23,00
<i>Irish beef tartare with Ligurian olives, chopped arugula and cherry tomatoes oil EVO secret of Sicily</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

ANTIPASTI

APPETIZERS

Consigliati dallo Chef

Chef recommended

Antipasti di terra

Land appetizers

€

Involentino di melanzane con stracciatella di Bufala gratinata su pappa di pomodoro dolce e pesto al basilico	16,00
<i>Roulade of eggplant with gratin Bufala stracciatella cheese on fresh tomato soup and basil pesto</i>	
Carpaccio di manzo salmistrato del Trentino con funghi champignon e citronette al lime	21,00
<i>Raw beef carpaccio "salmistrato" of Trentino with mushrooms and lime citronette</i>	

Antipasti di pesce

Seafood appetizers

€

Gamberoni avvolti in pancetta senese e scottati su vellutata di cannellini con farro perlato all'infusione all'olio EVO	22,00
<i>Prawns wrapped in Siena bacon and seared cream of cannellini beans with pearl barley in EVO oil infusion</i>	
Zuppeta di mare alla "Caciucco Mediterraneo" con vele di pane tostato all'olio E.V.O.	19,00
<i>"Caciucco Mediterraneo" Sea soup with toasted bread and E.V.O. oil</i>	
Insalatina di piovra tiepida con dadolata di patate, julienne di sedano e pesto al basilico	18,00
<i>Octopus salad with potato, celery julienne and pesto basil</i>	
Code di gamberi al vapore con avocado ed emulsione al lime	17,00
<i>Steam shrimp with avocado and lime emulsion</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

PASTA & ZUPPE

MAIN COURSES

Primi piatti di terra

Land main courses

€

Risotto carnaroli de la Hosteria con fiori di zucca, bresaola punta d'anca e stracchino mantecato all'olio di tartufo bianco d'Alba	18,00
<i>Hosteria Risotto with zucchini flowers, dried beef and soft cheese and white truffle oil</i>	
Paccheri di Gragnano con pomodorini datterino, nduja di Spilinga DOP e stracciatella di Bufala	17,00
<i>Gragnano large pasta with cherry tomatoes, nduja spicy salami and stracciatella cheese</i>	
Tagliatelle con ragout di agnello all'anice stellato e pesto alla menta	16,00
<i>Noodles with lamb ragout, anise and mint pesto</i>	
Pappardelle con ragout di anatra al coltello e verdure croccanti mantecati al formaggio barricato al vino Sangiovese	16,00
<i>Pappardelle with duck ragout and crispy vegetables with barricaded Sangiovese wine cheese creamy</i>	
Ravioli delizia carciofi e brie, punte di asparagi e fondente al cacio e pepe ...	16,00
<i>Delight ravioli stuffed with artichokes and brie, asparagus tips and cheese and pepper sauce</i>	
Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano	13,00
<i>Milanese risotto with saffron</i>	
Lasagne dello Chef	12,00
<i>Chef's lasagne in Bolognese style (beef meat tomato sauce)</i>	
Tagliatelle all'uovo ai funghi Porcini	16,00
<i>Noodles (egg pasta) with boletus mushrooms</i>	
Minestrone di verdure primavera	11,00
<i>Spring vegetable soup</i>	

Primi piatti di pesce

Seafood main courses

Lasagnette con code di gamberi e verdure croccanti in pesto di vongole	16,00
<i>Lasagne with prawns and crunchy vegetables in clams pesto</i>	
Paccheri di Gragnano con code di scampi e punte di asparagi	19,00
<i>Gragnano Paccheri large pasta with langoustine and asparagus</i>	
Tagliolini all'Astice con pomodorini datterini	27,00
<i>Tagliolini (egg pasta) with lobster and cherry tomatoes</i>	
Linguine con vongole veraci, pesto di vongole e Bottarga di Muggine	18,00
<i>Linguine pasta with clams, clams and Bottarga pesto</i>	
Spaghetti di Gragnano allo scoglio con pomodorini Pizzutello e in crosta di pane min. X 2	p.p. 23,00
<i>Gragnano spaghetti with sea food</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Secondi di terra

Meat second courses

€

Filetto Angus d'Irlanda avvolto con guanciale croccante nappato con salsa di vino Barolo speziato	28,00
<i>Irish Angus tenderloin wrapped with crispy bacon with Barolo wine sauce</i>	
Costolette d'agnello al basilico avvolto nella retina di maiale con vellutata di patate e pomodorini caramellati al timo	26,00
<i>Lamb chops wrapped in retinal pork with creamed potatoes and caramelized tomatoes with thyme</i>	
Hamburger Gourmet di Chianina glassato con di pane tostato, cono di Parmigiano croccante e patatine fry'n dip	18,00
<i>Gourmet burger Chianina beef glazed with sails of toast, crispy Parmesan cone and fry'n dip potatoes</i>	

Secondi di pesce

Seafood second courses

Trancio di Salmone selvaggio in crosta di pane al profumo di timo con insalatina tiepida di cavolfiori all'olio di noci	22,00
<i>Wild salmon steak in a bread crust with thyme with warm salad of cauliflower</i>	
Spigola al forno con pomodorini Vesuviani ed erbe aromatiche di riviera e olive di Taggia	24,00
<i>Baked sea bass with Vesuvian tomatoes and aromatic herbs and olives from the Riviera di Taggia</i>	
Rombo chiodato al forno con patate e cuori di carciofi min. X 2	p.p. 25,00
<i>Baked turbot with potatoes and artichokes</i>	
Spigola frita in barchetta con ripieno di calamari fritti e vele di melanzane	20,00
<i>Fried sea bass filled with fried squid and eggplant</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

STEAK HOUSE

Costate e Fiorentina

T-Bone steak

€

“CHIANINA”

Carne “Symbol” più pregevole d’Italia per le caratteristiche di finezza delle fibre e per la ricca mazzatura. Deve il suo nome alla Val di Chiana (Toscana – Umbria).

Bovino di Taglia molto grande.

Meat “Symbol” most valuable of Italy for the fiber fineness and for the rich moire. It owes its name to the Val di Chiana (Tuscany - Umbria). Cattle of very large size.

Costata / Sirloin steak circa/approximately 400 gr	38,00
Fiorentina / T-bone steak circa/approximately 1 – 1,2 KG min. X 2	p.p. 43,00

“SCOTTONA BAVARESE”

Carne con un alto grado di mazzatura che, sciogliendosi durante la cottura, conferisce alla carne sapore e morbidezza ottenuta da un bovino femmina giovane mai gravidata.

Meat with a high degree of marbling, melting during cooking, It gives the meat flavor and softness obtained from a bovine female youngest ever pregnant.

Filetto / Fillet circa/approximately 200 gr	25,00
Costata / Sirloin steak circa/approximately 400 gr	26,00
Fiorentina / T-bone steak circa/approximately 1 KG..... min. X 2	p.p. 27,00

“NEBRASKA BLACK ANGUS”

Il Manzo americano è la rappresentazione dell’eccellenza degli allevatori americani. Le razze bovine Hereford e Black Angus sono riprodotte e curate da una comunità di allevatori associati tra loro, con un fortissimo know-how sviluppato negli anni che ha determinato la reputazione mondiale di questa carne eccellente.

The American Beef is the excellence representation of American breeders. Beef breeds Hereford and Black Angus are reproduced and edited by a community breeders associated with each other, with a strong know-how developed over the years which led to the worldwide reputation of this excellent meat.

Fiorentina / T-bone steak circa/approximately 1 – 1,2 KG min. X 2	p.p. 45,00
---	------------

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all’origine



* Some products may be frozen to the origin.

STEAK HOUSE

Per continuare...

To continue

€

Lo Chateaubriand 500/600 gr min. X 2	p.p. 36,00
Innanzitutto un filetto di manzo doppio di ottima qualità. La parte del filetto da utilizzare è quella verso la "testa", è la parte migliore, la più tenera e la più pregiata accompagnato dalla fantastica salsa bernese. <i>First, a double fillet steak excellent quality.</i> <i>The part of the thread to be used is towards the "head" is the best part, the most tender and the most valuable accompanied by the fantastic béarnaise sauce.</i>	
La Parilla min. X 2	p.p. 24,00
Gran misto di carni selezionate servito con patate fiammifero e verdure alla griglia <i>Grilled mix meats with match potatoes and grilled vegetables.</i>	
Il galletto al mattone della Valle Spluga con patate al rosmarino	18,00
<i>Grilled roast chicken with rosemary potatoes</i>	
La tagliata di manzo scottona "marezzatura superiore" con funghi Porcini	24,00
<i>Sliced Scottona beef with boletus mushrooms</i>	
Il Filetto di Angus Irlandese cotto su pietra lavica 250 gr	26,00
<i>Irish Angus fillet cooked on lava stone</i>	

TRADIZIONE MENEGHINA

TRADITIONAL CUISINE

Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini cherry	27,00
<i>Veal cutlet Milanese</i>	
Ossobuco con salsa alla gremolata e risotto alla Milanese	27,00
<i>Ossobuco with risotto in Milanese style</i>	
Ossobuco con salsa alla gremolata con Polenta uncia	22,00
<i>Ossobuco with polenta uncia</i>	
Polenta con Gorgonzola 18 mesi DOP	14,00
<i>Polenta with blue cheese seasoned 18 month DOP</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

PIZZA

NAPOLI'S PIZZA

	€
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	8,00
MARINARA Pomodoro, aglio, origano e olio <i>Tomato, garlic, oregano and oil</i>	6,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies and oregano</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	11,00
ROMANA Pomodoro, mozzarella, ricotta, acciughe e origano <i>Tomato, mozzarella, ricotta cheese, anchovies and oregano</i>	11,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, capperi, funghi, olive e acciughe <i>Tomato, mozzarella, artichokes, ham, capers, mushrooms, olives and anchovies</i>	12,00
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto e olive <i>Tomato, mozzarella, artichokes, ham and olives</i>	11,00
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	11,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	9,00
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, zola, brie e grana <i>Mozzarella, gorgonzola, brie and parmesan</i>	12,00
BISMARCK Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova e grana <i>Tomato, mozzarella, asparagus, eggs and Parmesan</i>	12,00
PORCINI Mozzarella, porcini e grana a scaglie <i>Mozzarella, boletus mushrooms and parmesan shavings</i>	12,00
ZOLA E SPECK Mozzarella, zola e speck <i>Mozzarella, gorgonzola and speck</i>	10,00
CALZONE LISCIO Pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto <i>Tomato, mozzarella, ricotta and prosciutto</i>	11,00

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

PIZZA

NAPOLI'S PIZZA

	€
CALZONE FARCITO	12,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e ricotta <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and ricotta</i>	
FRANK	12,00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e pomodorini <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes</i>	
AMY	13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana <i>Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula and parmesan</i>	
FREDDY	16,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana e porcini <i>Tomato, mozzarella, bresaola, arugula, parmesan and boletus mushrooms</i>	
BOB	13,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, carciofi, funghi e origano <i>Tomato, buffalo mozzarella, artichokes, mushrooms and oregano</i>	
DYLAN	12,00
Focaccia con mozzarella di Bufala, rucola, pomodorini e grana <i>Focaccia with buffalo mozzarella, arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	
BOCELLI	16,00
Mozzarella, stracciatella, rucola e tartufo nero <i>Mozzarella, stracciatella, arugula and black truffle</i>	
WHITNEY	17,00
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di scottona, rucola e grana <i>Tomato, mozzarella, carpaccio scottona, arugula and parmesan</i>	
MADONNA	17,00
Mozzarella, panna, salmone affumicato dei fiordi, rucola <i>Mozzarella, white cream, smoked salmon, arugula</i>	
QUEEN	12,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, salsiccia e zola <i>Tomato, mozzarella, peppers, onion, sausage and gorgonzola</i>	
CELINE	14,00
Mozzarella di Bufala, friarielli, salsiccia e pomodorini <i>Buffalo mozzarella, broccoli, sausage and cherry tomatoes</i>	
JULIO	14,00
Pomodoro, mozzarella, julienne di pollo, funghi e olive <i>Tomato, mozzarella, julienne chicken, mushrooms and olives</i>	
EROS	15,00
Pomodoro, mozzarella, crudo, spek, salame piccante e pancetta <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, smoked bacon, spicy salami</i>	

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

MAXI INSALATE

BIG SALADS

	€
MOZART Tris di insalate, pomodorini, pollo alla griglia, prosciutto cotto, olive, formaggio e crostini dorati <i>Mixed salad, cherry tomatoes, grilled chicken, ham, olives, cheese and golden croutons</i>	12,00
BACH Insalata mista, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta, origano e pomodori <i>Mixed salad, tomatoes, cucumber, onion, olives, feta, oregano and tomatoes</i>	12,00
CHOPIN Rucola, insalata novella, salmone, calamari, green smith e finocchi <i>Arugula green salad, salmon, squid, green smith and fennel</i>	12,00
BEETHOVEN Verdure croccanti, tris di verdure al vapore, pomodoro e mais <i>Crispy vegetables, three kinds of steamed vegetables, tomato and corn</i>	12,00
VIVALDI Tris di insalata, pomodorini, olive, bresaola, mozzarella di Bufala <i>Mixed salad, cherry tomatoes, olives, dried beef, buffalo mozzarella</i>	12,00

CONTORNI

SIDE DISH

	€
Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetable</i>	8,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6,50
Patatine fritte <i>French fries</i>	6,50
Misto verdure al vapore <i>Mixed steamed vegetables</i>	7,00
Insalata mista di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	6,50
Rucola, pomodorini, cipolla <i>Arugula, cherry tomatoes, onions</i>	7,00

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

DOLCI

DESSERT

€

Fragole / ananas / frutti di bosco con gelato alla crema	8,00/10,00
<i>Strawberries / pineapple / wild berries with vanilla ice cream</i>	
Dessert del nostro pasticciere	8,00/10,00
<i>Desserts of our pastry chef</i>	

Vini consigliati

Suggestion dessert wine

Vin Santo Liquoroso Sant'Elmo	calice/glass 5,00	bottiglia 0,75lt 16,00
Conti Serristori		
Recioto della Valpolicella	calice/glass 7,00	bottiglia 0,5lt 30,00
Bolla		
Lugana Passito Trefiler	calice/glass 8,00	bottiglia 0,375lt 25,00
Cà Dei Frati		

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



* Some products may be frozen to the origin.

BEVANDE

DRINKS

	€
Softdrinks	4,00
<i>Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemon Ice Tea</i>	
Succhi di Frutta, arancia o mela	4,00
<i>Fruit juice, orange or apple</i>	
Acqua gasata o naturale	3,50
<i>Sparkling or natural water</i>	
Birra piccola (20cl) "Poretti" alla spina	4,00
<i>"Poretti" small draft beer (20 cl) - blonde/red</i>	
Birra media (40cl) "Poretti" alla spina	7,00
<i>"Poretti" medium draft beer (40 cl) - blonde/red</i>	
Birra piccola (20cl) " Carlsberg" doppio malto (Double malt) alla spina	4,50
<i>"Poretti" small draft beer (20 cl) - blonde/red</i>	
Birra media (40cl) " Carlsberg" doppio malto (Double malt) alla spina	8,00
<i>"Poretti" medium draft beer (40 cl) - blonde/red</i>	
Calice di Vino - bianco/rosso/prosecco	7,00/9,00
<i>Wine glass - white wine/redwine/sparkling wine</i>	
Cocktails	10,00/15,00
Caffè espresso	3,00
<i>Espresso coffee</i>	
Cappuccino / Tea	4,00
Liquori Nazionali	6,00
<i>National liquors</i>	
Liquori esteri invecchiati	8,00/15,00
<i>Reserve foreign liquors</i>	

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale gasata
come previsto dal D.L.g.s. 181 del 23/06/2003

*We served drinkable water (still/spark)treated as expected
by D.L.g.s. 181 del 23/06/2003*

Coperto / Cover Charge - € 3,50

Service Bar - 15%
