



MENÙ



TU SCALDA LA BRACE, AL RESTO PENSIAMO NOI!

I MIGLIORI TAGLI DI CARNE A CASA TUA IN MENO DI 3 ORE!

CONSEGNE 7/7 - DALLE 11 ALLE 21 T. 351 510 3817

CONSEGNA € 4.90 SU ALCUNI COMUNI DI MILANO HINTERLAND E BRIANZA SERVIAMO IN TUTTA LA LOMBARDIA

ORDINA ONLINE: WWW.HOSTERIADELLAMUSICA.COM  SEGUI LA MACELLERIA DELLA MUSICA SU INSTAGRAM @MACELLERIADELLAMUSICA....STAY TUNED!!!

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.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

In tutte le nostre preparazioni è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

In all our preparations is possible to find traces of the following allergens:

- | | |
|--|---|
| 1 Cereals containing gluten | 8 Various types of nuts |
| 2 Crustaceans and product based on shellfish | 9 Celery and celery-based products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and seafood | 11 Sesame seeds and products sesame seeds |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and milk-based products including lactose | 14 Molluscs and products based on molluscs |

1169/2011 REG. CE allergeni



SSID/RETE: osteriadellamusica
PASSWORD: Musica2018!

DINNER
SHOW

LIVE
MUSIC

ANTIPASTI

APPETIZERS

€

Sinfonia di antipasti dello Chef (a. 1-3-7-8-9-12) min. X 2	per pers. 14,00
<i>Symphony chef's appetizer</i>	
Culatello di Zibello PanBrioche e fichi(a. 12-7)	14,00
<i>Culatello di Zibello ham with PanBrioche and figs</i>	
Tagliere misto di salumi pregiati con olive conciate e Pecorino Gallurese	(a. 1-7-12) 13,00
<i>Our selection of ham and wild salami with olives and Pecorino cheese</i>	
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di capra e mentuccia	(a. ???) 14,00
<i>Fried courgette flowers stuffed with goat ricotta and mint</i>	
Mazzetto di asparagi gratinati al Parmigiano con uovo "Occhio di Bue" e tartufo Nero	(a. ???) 16,00
<i>Parmesan au gratin asparagus with "Occhio di Bue" egg and black truffle</i>	
Torretta di melanzane con colis di pomodoro e Provola dolce	(a. ???) 12,00
<i>Eggplants tower with tomatoes colis and Provola sweet cheese</i>	
Tartare di pomodori con quenelle di stracciatella e salsa di basilico	(a. 1-7-10) 12,00
<i>Tomatoes tartare with Burrata cheese quenelle and basil sauce</i>	
Polipo alla brace su crema di patate viola e rosmarino	(a. ???) 15,00
<i>Grilled octopus* with purple potatoes cream and rosemary</i>	

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PASTA

PASTA

€

Risotto con zafferano abruzzese e fiori di zucca (a. 1-5-7)	14,00
<i>Risotto with Abruzzo saffron and courgette flowers</i>	
Linguine alle vongole veraci e pomodorini pachino (a. ???)	16,00
<i>Linguine pasta with clams and cherry tomatoes</i>	
Risotto con punte di asparagi e code di gamberi (a. ???)	15,00
<i>Risotto with asparagus tips and prawn tails</i>	
Raviolo speck d'oca, burro di montagna e zeste di agrumi (a. 1-3-7)	16,00
<i>Raviolo filled with goose speck, mountain butter and citrus zest</i>	
Pappardelle con ragout di agnello, mentuccia e pecorino di Castelmonte (a. 1-3-7)	14,00
<i>Pappardelle with lamb ragout, mint and Castelmonte pecorino cheese</i>	
Paccheri di Gragnano, con ragù di scottona al rosmarino (a. ???)	13,00
<i>Paccheri stuffed with goat ricotta, with grandmother's ragout with rosemary</i>	
Strascinate con cime di rapa, alici di pantelleria, aglio, olio, peperoncino e mollica di pane tostata (a. ???)	13,00
<i>"Strascinate" pasta with turnip greens, anchovies from pantelleria, garlic, chilli, oil, toasted breadcrumbs</i>	
Trofie con pesto di pistacchio di Bronte e gamberi viola (a. ???)	18,00
<i>Trofie pasta with Bronte pistachio pesto and purple shrimps</i>	
Scialatielli con asparagi, pancetta tesa e scaglie di pecorino (a. ???)	14,00
<i>Scialatielli pasta with asparagus, bacon and flakes of pecorino cheese</i>	

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

I NOSTRI CRUDI

TARTARE & CARPACCIO

€

Tartare di Scottona con rucola, pomodorini datterini e battuto di olive di Taggia (a. 7-9)	15,00
<i>"Scottona" meat tartare with rocket, cherry tomatoes and chopped olives</i>	
Tartare Esotica con avocado, lime e concassè di pomodorini (a. 7-9)	15,00
<i>Exotic Tartare with avocado, lime and cherry tomato concassè</i>	
"KING" carpaccio di filetto Marchigiano con rucola e scaglie di Reggiano 24 Mesi (a. 1-7-9)	19,50
<i>"KING" Carpaccio of Marchigiano fillet with rocket and flakes of Parmigiano Reggiano 24 Months</i>	
"QUEEN" Carpaccio di Magatello Marchigiano con crema di acciughe e polvere di capperi e limone (a. 1-4-6-7-9)	14,50
<i>"Queen" Carpaccio of Magatello Marchigiano with anchovy cream and caper and lemon powder</i>	

SPECIALITÀ GRIGLIA

MAIN COURSES

€

Chiave di violino (a. 5-8) min. X 2 per pers.	23,00
<i>Grigliata mista di carne con verdure alla griglia e patate afrodisiache</i>	
<i>Mixed grilled meat with grilled vegetables and aphrodisiac potatoes</i>	
Bemolle (a. 5-8)	17,50
<i>Costicine di maialino dei nebrodi cotte a bassa temperatura con marinata di miele d'acero, senape dijon e sale maldon - Nebrodi pork ribs cooked at low temperature with maple honey marinade, dijon mustard and Maldon salt</i>	
Diesis (a. 5-8) min. X 2 per pers.	28,00
<i>Chateaubriand Marchigiana 500/600 gr circa</i>	
<i>"Marchigiana" Chateaubriand about 500/600 gr</i>	
Bequadro (a. 5-8)	14,50
<i>Galletto bio marinato 48 ore e cotto al mattone gr. 500</i>	
<i>48 hours marinated organic chicken and brick cooked gr. 500</i>	
3 + 3 (a. 5-8)	16,50
<i>Salsicce miste e bombette miste</i>	
<i>Mixed sausages and meat "Bombette"</i>	
Clarinetto (a. ???)	23,00
<i>Scottadito d'agnello sardo con patate afrodisiache</i>	
<i>"scottadito" sardinian lamb with aphrodisiac potatoes</i>	
Ancia (a. ??)	24,00
<i>Cornucopia di branzino con asparagi e olive taggiasche</i>	
<i>Sea bass with asparagus and olives</i>	

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

STEAK HOUSE

€

“LA MARCHIGIANA”

La carne che si ottiene dalla Scottona Marchigiana è tenera, di ottimo sapore, dall'elevato contenuto proteico e dai bassi livelli di colesterolo. È molto magra e rispetto alle altre carni in commercio contiene una minore percentuale di acidi grassi saturi e una maggiore quantità di acidi grassi monoinsaturi.

The meat obtained from the Scottona Marchigiana is tender, with an excellent flavor, high protein content and low cholesterol levels. It is very lean and compared to other meats on the market it contains a lower percentage of saturated fatty acid and a greater quantity of monounsaturated fatty acids.

	peso/circa weight / approximately	frollatura della carne maturation of the meat	
Fiorentina / T-bone steak (a. 5-8)	1 kg	30 gg /day	60,00
Costata / Sirloin steak (a. 5-8)	500 gr	30 gg /day	25,00
Filetto / Fillet (a. 5-8)	250 gr	30 gg /day	24,00
Picanha (a. 5-8)	250 gr	30 gg /day	18,00

“BLACK ANGUS IRLANDA”

La carne Black Angus è tra le carni che contengono più proteine e si distingue da altre per l'alta presenza di infiltrazioni di grasso: nello specifico, si compone di circa l'80% di proteine e il 20% di grasso.

Black Angus meat is among the meats that contain the most protein and stands out by others for the high presence of fat infiltrations: specifically, it is made up about 80% protein and 20% fat.

	peso/circa weight / approximately	frollatura della carne maturation of the meat	
Fiorentina / T-bone steak (a. 5-8)	1 kg	40 gg /day	70,00
Costata / Sirloin steak (a. 5-8)	500 gr	40 gg /day	29,00
Ribeye (a. 5-8)	250 gr	40 gg /day	25,50
Asado (a. 5-8)	250 gr	40 gg /day	19,00
Hamburger Americano “National Beef” (a. 1-3-5-7-8-9) Panino, Provola, Chutney di mango, Iceberg, pomodoro e maionese servito con Patatine - Balck Angus hamburger with bread, Provola, Mango Chutney, Iceberg salad, tomato and mayonnaise served with Chips	250 gr		14,50
Tomahawk	1 KG	50 gg /day	68,00

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PIZZA

NAPOLI'S PIZZA

	€
MARGHERITA (a. 1-7) Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	8,00
MARINARA (a. 1-7) Pomodoro, aglio, origano e olio <i>Tomato, garlic, oregano and oil</i>	7,00
NAPOLI (a. 1-4-7) Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies and oregano</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA (a. 1-4-7) Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	10,00
CAPRICCIOSA (a. 1-4-7) Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, capperi, funghi, olive e acciughe <i>Tomato, mozzarella, artichokes, ham, capers, mushrooms, olives and anchovies</i>	12,00
QUATTRO STAGIONI (a. 1-7) Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto e olive <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and olives</i>	11,50
ORTOLANA (a. 1-7) Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables</i>	11,00
DIAVOLA (a. 1-7) Pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	9,00
QUATTRO FORMAGGI (a. 1-7) Mozzarella, zola, brie e grana <i>Mozzarella, gorgonzola, brie and parmesan</i>	10,00
BISMARCK (a. 1-3-7) Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova e grana <i>Tomato, mozzarella, asparagus, eggs and Parmesan</i>	9,50
PORCINI (a. 1-7) Mozzarella, porcini e grana a scaglie <i>Mozzarella, boletus mushrooms and parmesan shavings</i>	12,00

PIZZA

NAPOLI'S PIZZA

	€
ZOLA E SPECK (a. 1-7)	10,00
Mozzarella, zola e speck <i>Mozzarella, gorgonzola and speck</i>	
CALZONE LISCIO (a. 1-7)	10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto <i>Tomato, mozzarella, ricotta and prosciutto</i>	
CALZONE FARCITO (a. 1-7)	11,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e ricotta <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and ricotta</i>	
MIRNA (a. 1-4-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, gamberetti, grana <i>Tomato, mozzarella, eggplant, shrimps, parmesan</i>	
FRANK (a. 1-7)	11,00
Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e pomodorini <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes</i>	
AMY (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana <i>Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula and parmesan</i>	
DYLAN (a. 1-7)	12,00
Focaccia con mozzarella di Bufala, rucola, pomodorini e grana <i>Focaccia with buffalo mozzarella, arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	
MADONNA (a. 1-4-7)	17,00
Mozzarella, panna, gamberetti, rucola <i>Mozzarella, white cream, shrimps, arugula</i>	
QUEEN (a. 1-7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, salsiccia e zola <i>Tomato, mozzarella, peppers, onion, sausage and gorgonzola</i>	
CELINE (a. 1-7)	15,00
Mozzarella di Bufala, friarielli, salsiccia e pomodorini <i>Buffalo mozzarella, broccoli, sausage and cherry tomatoes</i>	
EROS (a. 1-7)	15,00
Pomodoro, mozzarella, crudo, spek, salame piccante e pancetta <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, smoked bacon, spicy salami</i>	



* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

MAXI INSALATE

BIG SALADS

	€
MOZART(a. 1-3-4-7)	13,00
Insalata iceberg, pollo alla griglia, noci, scaglie di grana, salsa caesar e crostini dorati <i>Iceberg salad, grilled chicken, walnuts, parmesan flakes, caesar sauce and golden croutons</i>	
VIVALDI(a. 4-7)	13,00
Insalata Novella, pomodorini Cherry, melanzane, zucchine, straccetti di manzo saltati al rosmarino, Pecorino di Castelmonte e olive <i>Novella salad, cherry tomatoes, aubergines, courgettes, beef strips sautéed with rosemary, Pecorino di Castelmonte and olives</i>	

CONTORNI

SIDE DISH

	€
Spinacelli <i>Spinach</i>	6,00
Patate afrodisiache <i>Aphrodisiac potatoes</i>(a. 5-8)	6,00
Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetable</i>	7,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6,00
Rucola, pomodorini, cipolla <i>Arugula, cherry tomatoes, onions</i>	6,00

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

DOLCI

DESSERT

€

Tiramisù bio con gocce di cioccolato fondente (a. ???)	7,00
<i>Bio tiramisù with dark chocolate chips</i>	
Millefoglie scomposta alle fragole (a. ???)	7,00
<i>Puff pastry with strawberries</i>	
Panna cotta con colis di mango (a. ???)	7,00
<i>Panna cotta with mango colis</i>	
Croccantino con cuore al pistacchio (a. ???)	7,00
<i>Crunchy with pistachio heart</i>	
Fragole con gelato (a. ???)	7,00
<i>Strawberry with ice cream</i>	



- TIRAMISÙ -

* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

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 0,5 Lt	3,50
<i>Sparkling or natural water</i>	
Birra piccola (20cl) Poretti Bionda alla spina	3,50
<i>"Poretti Bionda" small draft beer (20 cl) - blonde</i>	
Birra media (40cl) Poretti Bionda alla spina	6,00
<i>"Poretti Bionda" medium draft beer (40 cl) - blonde</i>	
Birra piccola (20cl) "Elephant" doppio malto alla spina	4,00
<i>"Elephant" small draft beer (20 cl) - Double malt</i>	
Birra media (40cl) "Elephant" doppio malto alla spina	7,00
<i>"Elephant" medium draft beer (40 cl) - Double malt</i>	
Calice di Vino - bianco/rosso/prosecco	6,00
<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	5,00
<i>National liquors</i>	
Liquori esteri invecchiati	8,00/15,00
<i>Reserve foreign liquors</i>	

Coperto / Cover Charge - € 3,50 per persona/for person
