

**OSTERIA**  
della musica  
BRERA MILANO

**MENÙ**

**MUSICA DAL VIVO**  
LIVE MUSIC



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



**SERVIZIO Wi-Fi GRATUITO PER TUTTI GLI OSPITI DEL RISTORANTE.**  
**FREE Wi-Fi SERVICE FOR ALL GUESTS OF THE RESTAURANT.**  
**SSID/RETE: osteriadellamusica**  
**PASSWORD: Musica2018!**



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

€

<b>Sinfonia di antipasti dello Chef</b> ..... (a. 1-3-7-8-9-12) min. X 2 per pers.	<b>17,00</b>
<i>Symphony chef's appetizer</i>	
<b>Bruschette con pomodorini e alici del Cantabrico (3 pezzi)</b> ..... (a. 1-2-3-4-5-7)	<b>8,00</b>
<i>Grilled bread with fresh tomatoes and Cantabrian anchovies (3 pieces)</i>	
<b>Culatello di Zibello con gnocco fritto</b> .....(a. 1-3-8-11)	<b>17,00</b>
<i>Culatello di Zibello ham with "gnocco fritto" (typical fried bread)</i>	
<b>Tagliere misto di salumi pregiati con olive conciate e Pecorino Gallurese</b> .....(a. 1-7-8-12)	<b>16,00</b>
<i>Our selection of ham and wild salami with olives and Pecorino cheese</i>	
<b>Carciofi in pastella con colata di robiola di Roccaverano</b> ..... (a. 1-3-5-7-8)	<b>18,00</b>
<i>Artichokes in batter with Roccaverano robiola</i>	
<b>Insalata di carciofi, mele green, olio e lime con chips di parmigiano</b> ..... (a. 1-7)	<b>19,00</b>
<i>Artichokes, green apple, oil and lime salad with parmesan chips</i>	
<b>Duetto di polenta con Gorgonzola dolce DOP e funghi porcini*</b> ..... (a. 1-7)	<b>16,00</b>
<i>Duet of polenta with sweet Gorgonzola cheese and porcini mushrooms*</i>	
<b>Tartare di pomodori con quenelle di stracciatella e salsa di basilico</b> ..... (a. 1-7-10)	<b>15,00</b>
<i>Tomatoes tartare with Burrata cheese quenelle and basil sauce</i>	
<b>Torretta di melanzane con coulis di pomodoro e provola dolce</b> .....(a. 1-3-5-7)	<b>15,00</b>
<i>Eggplants tower with tomatoes colis and Provola sweet cheese</i>	
<b>Polipo alla brace su crema di patate viola e rosmarino</b> ..... (a. 1-7-5-9-4)	<b>18,00</b>
<i>Grilled octopus with purple potatoes cream and rosemary</i>	
<b>Insalata di polipo con patate e pomodorini</b> ..... (a. 9-4-11)	<b>18,00</b>
<i>Octopus salad with potatoes and cherry tomatoes</i>	
<b>Impepata di cozze</b> .....(a. 1-2-3-8-14)	<b>14,00</b>
<i>Mussels Soup</i>	

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# PASTA

## PASTA

€

<b>Risotto alla Milanese</b> ..... (a. 7)	14,00
<i>Risotto with saffron in Milanese style</i>	
<b>Ravioli ai funghi Porcini con Taleggio Bergamasco e scaglie di tartufo nero</b> ..... (a. 1-3-4-7)	19,00
<i>Porcini mushroom ravioli with Taleggio cheese and black truffle flakes</i>	
<b>Pappardelle con ragout di agnello, mentuccia e pecorino di Castelmonte</b> ..... (a. 1-3-7)	16,50
<i>Pappardelle with lamb ragout, mint and Castelmonte pecorino cheese</i>	
<b>Paccheri di Gragnano, con ragù di scottona al rosmarino</b> ..... (a. 1-7)	14,00
<i>Paccheri in bolognese style</i>	
<b>Strascinate con cime di rapa, alici di pantelleria, aglio, olio, peperoncino e mollica di pane tostata</b> ..... (a. 1-3-4-7)	16,00
<i>"Strascinate" pasta with turnip greens, anchovies from pantelleria, garlic, chilli, oil, toasted breadcrumbs</i>	
<b>Tagliolini all'ortica con carciofi al profumo di agrumi</b> ..... (a. 1-3-7)	16,00
<i>Nettle tagliolini with citrus-scented artichokes</i>	
<b>Linguine alle vongole veraci e pomodorini pachino</b> ..... (a. 1-2-4-14)	18,00
<i>Linguine pasta with clams and cherry tomatoes</i>	
<b>Trofie con pesto di pistacchio di Bronte e gamberi siciliani</b> ..... (a. 1-2-3-7-8)	19,00
<i>Trofie pasta with Bronte pistachio pesto and sicilian shrimps</i>	
<b>Risotto con cuori di carciofi sardi e code di gamberi</b> ..... (a. 7-2)	19,50
<i>Risotto with Sardinian artichokes hearts and prawn tails</i>	

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

## ITALIAN TRADITIONAL DISH

	€
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> ..... (a. 1-3-5-7) <i>Carbonara spaghetti</i>	15,00
<b>Lasagne dello Chef</b> ..... (a. 1-3-7-9) <i>Chef's lasagne in Bolognese style (beef meat tomato sauce)</i>	16,00
<b>Risotto alla Milanese</b> ..... (a. 6-7-9) <i>Risotto with saffron in Milanese style</i>	14,00
<b>Pappardelle con ragù alla Bolognese</b> ..... (a. 1-3-7-9) <i>Pappardelle with Bolognese sauce</i>	14,00
<b>Duetto di polenta con Gorgonzola dolce DOP e funghi Porcini*</b> ..... (a. 1-7) <i>Duet of polenta with sweet Gorgonzola cheese and porcini mushrooms*</i>	16,00
<b>Tagliolini ai frutti di mare* con pomodorini datterini</b> ..... (a. 1-3-14) <i>Noodles (egg pasta) with seafood* and cherry tomatoes</i>	19,50
<b>Ossobuco di vitello con salsa alla gremolata e polenta</b> ..... (a. 1-4-7) <i>Ossobuco with polenta</i>	19,00
<b>Ossobuco di vitello con salsa alla gremolata e risotto alla Milanese</b> ... (a. 1-4-7) <i>Ossobuco with risotto in Milanese style</i>	25,00
<b>Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini cherry</b> ..... (a. 1-3) <i>Veal cutlet Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	25,00

# I NOSTRI CRUDI

## TARTARE & CARPACCIO

	€
<b>Tartare di Scottona con rucola, pomodorini datterini e battuto di olive di Taggia</b> ..... (a. 7-9) <i>"Scottona" meat tartare with rocket, cherry tomatoes and chopped olives</i>	19,00
<b>Tartare Esotica con avocado, lime e concassè di pomodorini</b> ..... (a. 7-9) <i>Exotic Tartare with avocado, lime and cherry tomato concassè</i>	18,50
<b>"KING" carpaccio di filetto Marchigiano con rucola e scaglie di Reggiano 24 Mesi</b> ..... (a. 1-7-9) <i>"KING" Carpaccio of Marchigiano fillet with rocket and flakes of Parmigiano Reggiano 24 Months</i>	24,00
<b>"QUEEN" Carpaccio di Magatello Marchigiano con crema di acciughe e polvere di capperi e limone</b> ..... (a. 1-4-6-7-9) <i>"Queen" Carpaccio of Magatello Marchigiano with anchovy cream and caper and lemon powder</i>	19,00

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# SPECIALITÀ GRIGLIA

## SPECIAL GRILL

€

<b>La Parilla</b> ..... (a. 5-8) min. X 2	per pers. <b>25,00</b>
Grigliata mista di carne con verdure alla griglia e patate afrodisiache <i>Mixed grilled meat with grilled vegetables and aphrodisiac potatoes</i>	
<b>Lo Chateaubriand</b> ..... (a. 5-8) min. X 2	per pers. <b>28,00</b>
Chateaubriand Marchigiana 500/600 gr circa <i>"Marchigiana" Chateaubriand about 500/600 gr</i>	
<b>Il Galletto BIO</b> ..... (a. 5-8)	<b>18,50</b>
Galletto bio marinato 48 ore e cotto al mattone gr. 500 <i>48 hours marinated organic chicken and brick cooked gr. 500</i>	
<b>Il 3 + 3</b> ..... (a. 5-8)	<b>16,50</b>
Salsicce miste e bombette miste <i>Mixed sausages and meat "Bombette"</i>	
<b>Gli Scottadito d'agnello</b> ..... (a. 5-8)	<b>23,00</b>
Scottadito d'agnello sardo con patate afrodisiache <i>"scottadito" sardinian lamb with aphrodisiac potatoes</i>	
<b>Il filetto di Scottona ai carciofi souté</b> ..... (a. 5-8)	<b>30,00</b>
Scottona beef fillet with souté artichokes	
<b>Il Branzino</b> ..... (a. 2-4)	<b>24,00</b>
Cornucopia di branzino con asparagi e olive taggiasche <i>Sea bass with asparagus and olives</i>	
<b>Il Salmone</b> ..... (a. 1-3-4-8-11)	<b>22,00</b>
Gratinato al forno al profumo di timo <i>Baked salmon au gratin thyme-flavored</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	70,00
Costata / Sirloin steak (a. 5-8)	500 gr	30 gg /day	29,00
Filetto / Fillet (a. 5-8)	250 gr	30 gg /day	24,00
Picanha (a. 5-8)	250 gr	30 gg /day	20,00

## “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	85,00
Costata / Sirloin steak (a. 5-8)	500 gr	40 gg /day	35,00
Ribeye (a. 5-8)	250 gr	40 gg /day	27,00
Hamburger Americano (a. 1-3-5-7-8-9)	250 gr		18,50

Panino, Provola, Chutney di mango, Iceberg, pomodoro e maionese servito con Patatine - *Black Angus hamburger with bread, Provola, Mango Chutney, Iceberg salad, tomato and mayonnaise served with Chips*

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# MAXI INSALATE

## BIG SALADS

	€
<b>MOZART</b> .....(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>	
<b>VIVALDI</b> .....(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

	€
<b>Cime di rapa</b> <i>Turnip greens</i> .....	7,00
<b>Patate afrodisiache</b> <i>Aphrodisiac potatoes</i> .....(a. 5-8)	7,00
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Mixed grilled vegetable</i> .....	8,00
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i> .....	7,00
<b>Rucola, pomodorini, cipolla</b> <i>Arugula, cherry tomatoes, onions</i> .....	7,00

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# PIZZA

## NAPOLI'S PIZZA

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



# PIZZA

## NAPOLI'S PIZZA

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

# DOLCI

## DESSERT

	€
<b>Tiramisù bio con gocce di cioccolato fondente</b> .....(a. 1-3-7)	8,00
<i>Bio tiramisù with dark chocolate chips</i>	
<b>Millefoglie scomposta alle fragole</b> .....(a. 1-3-7-8)	8,00
<i>Puff pastry with strawberries</i>	
<b>Panna cotta con colis di mango</b> .....(a. 1-3-7-8)	8,00
<i>Panna cotta with mango colis</i>	
<b>Frutti di bosco / Fragole con gelato</b> .....(a. 3-7-8)	10/12,00
<i>Berries / Strawberry with ice cream</i>	



- TIRAMISÙ -

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

# BEVANDE

## DRINKS

	€
<b>Softdrinks</b> .....	5,00
<i>Coca Cola - Fanta - Sprite - Lemon Ice Tea</i>	
<b>Succhi di Frutta, arancia o mela</b> .....	4,00
<i>Fruit juice, orange or apple</i>	
<b>Acqua gasata o naturale 1 Lt</b> .....	3,50
<i>Sparkling or natural water</i>	
<b>Birra piccola (20cl) Poretti Bionda alla spina</b> .....	4,00
<i>"Poretti Bionda" small draft beer (20 cl) - blonde</i>	
<b>Birra media (40cl) Poretti Bionda alla spina</b> .....	7,50
<i>"Poretti Bionda" medium draft beer (40 cl) - blonde</i>	
<b>Birra piccola (20cl) "Elephant" doppio malto alla spina</b> .....	4,00
<i>"Elephant" small draft beer (20 cl) - Double malt</i>	
<b>Birra media (40cl) "Elephant" doppio malto alla spina</b> .....	7,50
<i>"Elephant" medium draft beer (40 cl) - Double malt</i>	
<b>Calice di Vino - bianco/rosso/prosecco</b> .....	7,50
<i>Wine glass - white wine/redwine/sparkling wine</i>	
<b>Cocktails</b> .....	8,00/12,00
<b>Caffè espresso</b> .....	3,00
<i>Espresso coffee</i>	
<b>Cappuccino / Tea</b> .....	5,00
<b>Liquori Nazionali</b> .....	6,00
<i>National liquors</i>	
<b>Liquori esteri invecchiati</b> .....	8,00/15,00
<i>Reserve foreign liquors</i>	

---

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

---

\* Prodotto congelato all'origine - a. Allergeni



\* Frozen product at the origin - a. Allergens

