



OSTERIA DELLA PISTA

dal 1875

Locale Storico d'Italia

Decreto Ministeriale 17 febbraio 2014 - n. 1201

Riconoscimento dei luoghi storici del commercio in Lombardia in attuazione della d.g.r. 20 gennaio 2009 n. 8/8886 e della d.g.r. 20 febbraio 2009 n. 8/8996

Storico ambiente in funzione dalla seconda metà dell'ottocento, incastonata nella splendida cornice della brughiera di Casorate Sempione, Osteria della Pista è stata, fin dalla sua apertura nel 1875, punto di ristoro per nobili e cavalieri che da Milano raggiungevano questi luoghi in carrozza, per trascorrervi le vacanze, partecipare alla caccia alla volpe o a concorsi equestri, e in tempi di manovre militari è stato anche albergo per Ufficiali.

Non a caso, ancora oggi, questa parte di Lombardia è soprannominata "Piccola Inghilterra" perché ricca di maneggi e allevamenti di cavalli purosangue.

Una curiosità. Osteria della Pista è uno dei pochi locali a detenere ancora la licenza di "alloggio con stallazzo" proprio perché esiste da prima del motore a scoppio e chi era ospite poteva alloggiare e stallare il cavallo.



Aperitivi e Cocktails

Aperol Spritz	Prosecco Valdobbiadene, Aperol, Soda	7.00
Milano-Torino	Bitter Campari, Martini Rosso, Soda	9.00
Kraken Mule	Kraken Rum, Ginger Beer, Lime, Zucchero di Canna	12.00
Gin Hendricks Tonic	Hendricks Gin, Acqua Tonica "Lurisia" e Lime	12.00



Antipasti

Cozze alla Marinara	<i>Sauté di Cozze al Limone o Impepate</i>	12.00
Polpo Topinambur	<i>Polpo scottato, crema di Topinambur, Pomodori Secchi, Fave</i>	12.00 *
Salmone e Stracciatella	<i>Focaccia Integrale con Salmone Affumicato Norvegese, Rucola, Stracciatella di Fior di Latte e Scorzetta di Lime</i>	12.00
Catalana Mediterranea	<i>Insalata di Mare con Cozze, Vongole, Gamberi, Polpo, Seppie, Olive Taggiasche, Fiori di Capperi, Pomodorini</i>	13.00 *
Tartare Tonno e Mango	<i>con Mango Fresco, Mentuccia e Salsa di Soia</i>	16.00
Focaccia della Pista	<i>Crudo di Parma, Provola affumicata e Insalatina mista</i>	6.00
Focaccia Burrata	<i>Mini-pizza al Pomodoro con Burrata Pugliese DOP e Basilico</i>	6.00
Burrata e Panzanella	<i>Burrata Pugliese DOP su Panzanella Toscana con Pane, Cipolle, Pomodori, Sedano e Cetrioli</i>	11.00
Culatello e Melone	<i>Culatello di Zibello DOP con Melone</i>	13.00
Tartare di Manzo	<i>Fassona Piemontese battuta al Coltello, Crema di Burrata DOP Pane Carasau, Alici di Cetara e Maionese al Basilico</i>	15.00

Primi

Spaghetti alle Vongole	<i>Trafilati al bronzo con Vongole Veraci e Prezzemolo</i>	13.00
Spago Cetara e Fiori	<i>Spaghetti, Alici di Cetara, Fiori di Zucca e Pangrattato</i>	13.00
Scialatielli Amalfitani	<i>Pasta tipica Amalfitana ai Frutti di Mare</i>	15.00 *
Ravioloni Cernia e Bottarga	<i>Pasta Fresca ripiena di Cernia e Limone con Maggiorana e Bottarga</i>	15.00
Riso Astice e Caprino	<i>Risotto al ragù d'Astice mantecato al Caprino, Pepe e Pinoli Tostati</i>	15.00
Paccheri Pachino e Burrata	<i>Sugo di Pomodorini Pachino, Burrata Pugliese DOP e Basilico</i>	12.00
Cacio Pepe e Lime	<i>Spaghetti Cacio Romano DOP, Pepe di Sichuan e Lime</i>	13.00
Tagliatelle Tartufo Estivo	<i>Tagliatelle di pasta Fresca con Tartufo Nero Estivo Uncinato</i>	15.00



OSTERIA DELLA PISTA

dal 1875

Pesce

Fritto Misto	<i>Calamari, Ciuffetti, Gamberi e Sarde Fresche</i>	15.00 *
Salmone Cous Cous	<i>Salmone al forno con Cous Cous alle Verdure e Guacamole di Avocado</i>	16.00
Branzino Olio e Limone	<i>Cotto al forno, Insalatina di Stagione, Maionese alla Barbabietola ed Aioli</i>	18.00
Branzino Gratinato	<i>Panatura alle Erbe, Insalatina di Stagione, Maionese alla Barbabietola ed Aioli</i>	18.00
Cernia Mediterranea	<i>Cotta a bassa temperatura, Purea di Patate al Limone, riduzione di salsa Ponzu e Crumble al Timo</i>	20.00
Tonno Soia e Rape	<i>Filetto di Tonno Fresco con Panure alla Soia e insalata di Rape Estive</i>	23.00
Grigliata di Pesce	<i>Salmone, Calamaro, Branzino, Capesante, Polpo e Gamberoni</i>	25.00 *

Carne

La Milanese	<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno</i>	20.00
Tagliata alla Scapece	<i>Tagliata di Manzo con patate al Forno e Zucchine alla Scapece</i>	22.00
Picanha Estiva	<i>Tagliata di Picanha, Salsa verde, Patate al forno e Indivia Belga Grigliata</i>	22.00
Filetto ai 3 Pepi	<i>Filetto di Fassona Piemontese con salsa al Pepe Verde, Nero, Bianco e Crumble di Pane Tostato</i>	25.00

Contorni e Insalate

Insalata mista	<i>Verde, Radicchio, Rucola, Carote, Pomodori</i>	5.00
Patate al Forno	<i>Patate cotte al forno con rosmarino fresco</i>	5.00
Verdure Miste	<i>Melanzane, Zucchine, Radicchio e Peperoni</i>	5.00
La Caprese	<i>Mozzarella di Bufala campana DOP, Pomodori e Basilico</i>	9.00



Coperto e Pane 2€

Informazioni su Intolleranze Alimentari

* L'asterisco indica piatti del Menu che, in alcuni periodi dell'anno, potrebbero contenere prodotti congelati all'Origine

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, Pecan, macadamia e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 853/2004

Alcuni degli ingredienti potrebbero essere congelati, chiedere al personale maggiori informazioni.

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione.