



# 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	8
Milano-Torino	Bitter Campari, Martini Rosso, Soda	8
Kraken Mule	Kraken Rum, Ginger Beer, Lime, Zucchero di Canna	12
Gin Hendricks Tonic	Hendricks Gin, Acqua Tonica "Fever Tree" e Lime	12





OSTERIA DELLA PISTA

dal 1875

## Antipasti

Frisella e Moscardini	<i>Frisella con Moscardini leggermente piccanti e Prezzemolo</i> * 2,6,8,9,14	13
Polpo e Stracciatella	<i>Polpo scottato, Stracciatella, Pomodori Secchi, Crumble di Pan Biscotto al Finocchietto Selvatico</i> * 1,2,4,6,8,14	12
Tartare Tonno	<i>Tonno Fresco con Puntarelle e Maionese di Alici di Cetara</i> * 2,6,14	16
Catalana Provenzale	<i>Insalata di Mare tiepida con Cozze, Vongole, Gamberi*, Polpo*, Seppie*, Erbe Provenzali e Sedano</i> 3,6,9,13,14	13
Focaccia Salmone	<i>Focaccia Integrale con Salmone Marinato alla Barbabietola, Rucola, Burrata di Fior di Latte e Scorzetta di Lime</i> 1,2,4,6,7,8,12,14	12
La Burratina	<i>Mini-pizza Pomodoro, Burrata Pugliese DOP e Basilico</i> 2,4,7,8,12,14	6
Panzanella D'Inverno	<i>Pappa al Pomodoro Toscana con Ricotta Fresca Vaccina, Crostini di Pane, ed Emulsione al Basilico</i> 2,4,9,14	12
Tartare Manzo alla Giudua	<i>Fassona Piemontese al Coltello, Carciofo alla Giudua e Fondue di Cacio Romano</i> 4,7,14	15
Zuppetta di Cipolle	<i>Castagne, Arancia Bruciata, Crostini e Drop di Balsamico</i> 2,4,9,14	10
Culatello Pecorino e Miele	<i>Culatello Zibello DOP, Pecorino Alle Pere, Miele Varese DOP</i> 2,4,14	15

## Primi

Spago Cetara	<i>Spaghetti, Alici di Cetara, Pomodorini Secchi e Pangrattato</i> 2,4,6,8,9	13
Fusilloni Gamberi	<i>Fusilloni con Gamberi al salto in salsa di Pomodoro Nero, Pachino Bianco e Datterino Tiger con Emulsione al Basilico</i> * 2,3,6	15
Spaghetti Vongole Veraci	<i>Spaghetti Trafilati al bronzo con Vongole Veraci e Prezzemolo</i> 2,9,13,14	14
Scialatielli Amalfitani	<i>Tipica pasta Amalfitana con Frutti di Mare</i> * 2,3,5,6,9,13,14	15
Paccheri Pachino e Burrata	<i>Sugo di Pomodorini Pachino, Burrata Pugliese DOP e Basilico</i> 2,4,14	12
Tagliolini Zucca e ....	<i>Pasta fresca all'Uovo con crema di Zucca, Guanciale Croccante Castagne e Salvia Fritta</i> 2,4,5,14	13
Bottoni Robiola e Timo	<i>Pasta Fresca di nostra produzione, ripiena di Manzo con fonduta di Robiola e Timo</i> 2,4,5,8,9,11,12,14	15
Cacio Pepe Lime	<i>Spaghetti Cacio Romano, Pepe di Sichuan e Scorzette di Lime</i> 2,4,14	13
Riso Barbabietola & Zola	<i>Risotto alla Barbabietola, fonduta di Gorgonzola e Mandorle</i> 2,4,8	15



## Specialità di Pesce

Fritto Misto	<i>Calamaretti, Gamberi e Sarde Fresche</i> * 2,3,6,8,14	16
Branzino al Naturale	<i>Al forno con Melanzana Viola, Zucchini Trombetta, Indivia, Pachino all'Olio e Carota a Pistillo</i> * 6	20
Orata Dorata	<i>Gratinata al forno con Panure alle Erbe, Insalatina di Cavolfiori Marinati e Maionese Aioli</i> * 2,4,5,6,8,14	22
Salmone Tzatziki	<i>Trancio di Salmone Fresco, cotto al forno con crema Tzatziki alla Greca e Friggirelli Ripassati</i> * 4,6,14	20
Ombrina e Carciofi	<i>Ombrina Fresca al forno con Carciofi e Purea di Topinambur</i> * 4,6	22
Tonno Tropea	<i>Tonno Fresco panato al Sesamo Bianco su Purea di Patate Viola e Composta di Cipolle di Tropea</i> * 4,6,8,9,11,12	23

## Specialità di Carne

Ribs Lime e Soia	<i>Costine di Maiale cotte a bassa temperatura, marinate con succo di Lime e salsa di Soia</i> 7,14	18
La Milanese	<i>Cotoletta di Vitello in burro Chiarificato con Patate al Forno</i> 2,5,6,14	22
Tagliata Manzo e Carciofi	<i>Fassona Piemontese, Patata a Ventaglio e Carciofi CBT</i> 4,9	25
Filetto 3 Pepi	<i>Fassona Piemontese con salsa al Pepe Verde, Nero e Bianco</i> 2,4,8,9	25
Picanha Fondue e Zucca	<i>Picanha di Manzo, Fondue di Taleggio, Scarola Riccia e Purea di Zucca</i> 4,9,14	22
Filetto Senape in Crosta	<i>Filetto di Fassona Piemontese in crosta, con Lardo di Patanegra e Senape di Dijon</i> 2,4,5,8,9,10,14	25

## Contorni e Insalate

Insalata mista	<i>Verde, Radicchio, Rucola, Carote, Pomodori</i>	5
Patate al Forno	<i>Patate cotte al forno</i> 14	5
Verdure Miste	<i>Melanzane, Zucchini, Radicchio e Peperoni</i>	5
La Caprese	<i>Mozzarella di Bufala campana DOP, Pomodori e Basilico</i> 4,14	10

Coperto e Pane 2€

## Informazioni su Intolleranze Alimentari

\* L'asterisco indica prodotti congelati all'Origine o Freschi e successivamente abbattuti o congelati in fase di preparazione

Chips dell'Osteria <sup>14</sup>

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

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

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.