



# 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	7.00
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

Sauté di Cozze	<i>Cozze al Limone o Impepate</i>	12
Tartare di Tonno	<i>Tonno Fresco, Mela Granny Smith e Riduzione di Soia</i>	16
Polpo e Stracciatella	<i>Polpo scottato, Stracciatella, Pomodori Secchi, Crumble di Pan Biscotto e Finocchietto Selvatico</i>	12 *
Catalana Mediterranea	<i>Insalata di Mare con Cozze, Vongole, Gamberi, Polpo, Seppie, Olive Taggiasche, Fiori di Capperò, Pomodorini</i>	13 *
Focaccia Salmone	<i>Focaccia Integrale con Salmone Affumicato Norvegese, Rucola, Burrata di Fior di Latte e Scorzetta di Lime</i>	12
La Burratina	<i>Mini-pizza al Pomodoro con Burrata Pugliese DOP e Basilico</i>	6
Crema Zucca e Semi	<i>Crema di Zucca con Semi di Chia, Lino, Zucca e Girasole</i>	10
Tartare di Manzo	<i>Fassona Piemontese al Coltello, Alici di Cetara, Senape di Dijon Pomodorini Secchi, Fondue di Cacio e Puntarelle</i>	15
Culatello e Gnocco Fritto	<i>Culatello di Zibello DOP con Gnocco Fritto</i>	13

## Primi

Spaghetti alle Vongole	<i>Trafilati al bronzo con Vongole Veraci e Prezzemolo</i>	13
Scialatielli Amalfitani	<i>Pasta tipica Amalfitana ai Frutti di Mare</i>	15 *
Spago Cetara	<i>Spaghetti, Alici di Cetara, Pomodori Secchi e Pangrattato</i>	13
Tonno Carciofi e Bottarga	<i>Spaghetti di pasta fresca con Ventresca di Tonno, Carciofi freschi e Bottarga</i>	14
Riso Astice e Stracciatella	<i>Risotto all'Astice con Tartare Cruda e Stracciatella affumicata</i>	15
Cacio Pepe e Lime	<i>Spaghetti Cacio Romano DOP, Pepe di Sichuan e Lime</i>	13
Ravioloni Invernali	<i>Ripieni di Manzo Brasato, la sua salsa e Perlage di Tartufo Nero</i>	15
Risotto Zucca, Zola e Noci	<i>Risotto Carnaroli alla Zucca e Noci mantecato al Gorgonzola</i>	14
Paccheri Pachino e Burrata	<i>Sugo di Pomodorini Pachino, Burrata Pugliese DOP e Basilico</i>	12

## Pesce

Fritto Misto	<i>Calamari, Gamberi e Sarde Fresche</i>	16 *
Baccalà e Verza	<i>Cotto a bassa temperatura, vellutata di Verza e Pomodori confit</i>	20
Salmone al forno	<i>Crema di Mais, Riso Venere e Baby Corn</i>	16
Tonno e Puntarelle	<i>Tonno Fresco Panure alla Soia e Puntarelle alla Romana</i>	23
Branzino al naturale	<i>Cotto al forno Insalatina di Cavolfiori Marinati e Maionese Aioli</i>	18
Branzino e Carciofi	<i>Gratinato con Panatura alle Erbe e Carciofi Freschi saltati</i>	22
Grigliata Mista	<i>Salmone, Calamaro, Branzino, Polpo e Gamberoni</i>	25 *

## Carne

Ribs Lime e Zenzero	<i>Costine di Maiale cotte a bassa temperatura con Lime e Zenzero</i>	18
Tagliata con Carciofi	<i>Fassona Piemontese, patate al Forno e Carciofi Freschi</i>	23
Picanha Trevigiana	<i>Tagliata di Picanha, Radicchio Trevigiano e Provola affumicata</i>	22
La Milanese	<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese con Patate al Forno</i>	20
Filetto 3 Pepi	<i>Fassona Piemontese con salsa al Pepe Verde, Nero, Bianco e Crumble di Pane Tostato</i>	25

## Contorni e Insalate

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

**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.