

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

STORIA DELLA POLENTA

La polenta è un piatto che affonda le sue radici in epoche lontane. Già tra i Sumeri in Mesopotamia era consuetudine mangiarla, preparata con miglio e segale. I Greci utilizzavano invece la farina d'orzo e ne esistono infinite varianti a seconda delle materie prime disponibili sia in Africa che in Asia.

Polenta is a dish with roots in ancient times. Even the Sumerians in Mesopotamia ate it, prepared with millet and rye. The Greeks used barley flour, and there are endless variations depending on the raw materials available Africa and Asia.

I PIATTINI DELL'OSTERIA:

(Una serie di sfiziosi assaggi per stuzzicare l'appetito)

La giardiniera in insalata russa ^{3,7,14} <i>Mixed pickles with Russian salad</i>	6,00
I nervetti con fagioli bianchi, cipolla, prezzemolo e aceto ¹⁴ <i>"Nervetti" with white beans, onion, parsley and vinegar</i>	6,00
La salsiccia di Bra crudo su pan bruscato al taleggio ^{1,7} <i>Bra sausage served on taleggio cheese toasted bread</i>	6,00
I sottoli dell'osteria: carciofo, peperone papecchia ripieno al tonno, lampascioni e pomodori secchi ^{8,14} <i>Our pickles: artichoke, papecchia peppers with tuna, lampascioni onions and sun-dried tomatoes</i>	6,00
Il cotechino su letto di polenta morbida di "Storo" <i>Our cotechino served with "Storo" polenta</i>	6,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all'origine

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

PER COMINCIARE:

La degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto ¹ <i>Salumi with gnocco fritto</i>	12,00
I mondeghili accompagnati da insalata russa della casa ^{1,3,7,14} <i>Mondeghili with insalata russa</i>	10,00
Il baccalà mantecato su letto di polentina di “Storo” con cipolla rossa di “Tropea” caramellata ^{7,8,14} <i>Baccalà fish served with “Storo” polenta and Tropea caramelized onion</i>	12,00
Insalata di puntarelle, isola di burrata e acciughine ^{7,8} <i>Puntarelle salad with anchovies and burrata cheese</i>	11,00
I cuori di carciofi in vinaigrette con scaglie di grana Padano ^{7,14} <i>Vinaigrette carciofi with grana</i>	11,00
La polenta di “Storo” al tegamino con funghi porcini e zola ⁷ <i>“Storo” Polenta cooked in small pan with porcini mushrooms and gorgonzola</i>	12,00
Il tris di tartare di manzo: olio e sale; burrata e pistacchi; cipolla caramellata ^{7,14} <i>Beef tartare tris served with oil&salt; burrata cheese and pistachios; caramelized onions</i>	13,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

Al Pulentini

OSTERIA CON CANTINA

PRIMI PIATTI:

Le pappardelle al ragù bianco con funghi porcini ^{1,7,11} <i>Pappardelle with white ragù and porcini mushrooms</i>	13,00
I paccheri di Gragnano con salsiccia di “Bra”, pesto di pistacchi e burrata ^{1,4,7} <i>Gragnano paccheri with Bra sausage, pistachios pesto and burrata</i>	14,00
I ravioli farciti di ricotta di bufala e spinaci con burro versato, salvia e grana padano ^{1,3,7} <i>Ravioli with ricotta cheese and spinach, butter poured sage and grana padano cheese</i>	13,00
Il risotto alla milanese con pistilli di zafferano e midollo di vitello ⁷ <i>Milanese risotto with saffron and calf midollo</i>	13,00
Il risotto mantecato ai mirtilli e roquefort ⁷ <i>Risotto creamed with mirtilli and roquefort cheese</i>	13,00

I PIATTI UNICI DELLA TRADIZIONE:

Il risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolada ^{7,11} <i>Milanese risotto with saffron and calf ossobuco</i>	25,00
Il risotto Pavese con brasato al vino rosso e polenta di “Storo” ^{7,11,14} <i>Pavese risotto with red wine braised meat and “Storo” polenta</i>	25,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

I SECONDI DALLA CUCINA:

(tutti i nostri secondi vengono serviti con patate al forno/polenta di "Storo"/verdure grigliate)

La costoletta orecchia d'elefante (500gr) con sale Maldon ^{1,3} 22,00
"Elephant ear" cotoletta with Maldon salt

La tagliata di "Black Angus Uruguay" ripassata al forno
con senape antica e scaglie di grana padano ^{4,7} 21,00
Black Angus tagliata with mustard and grana parmesan

Il filetto di "Black Angus Uruguay" al vino porto 24,00
con corona di bacon croccante ^{1,7,14}
Black Angus Uruguay filet cooked in porto wine and served with crunchy bacon

I tentacoli di polpo con friarielli, burrata e pomodori secchi ^{7,10,14} 18,00
Octopus with friarielli, burrata cheese and sun-dried tomatoes

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

Al Pulentini

OSTERIA CON CANTINA

I SECONDI DALLA GRIGLIA:

(tutti i secondi sono serviti con patate al forno/polenta di "Storo"/verdure grigliate)

La tagliata di "Black Angus Uruguay" con aghi di rosmarino <i>Black Angus Uruguay tagliata with rosemary</i>	19,00
Il filetto di "Black Angus Uruguay" alla griglia <i>Black Angus Uruguay grilled filet</i>	22,00
La costata di Manzo 500gr (scottona Bavarese dryage 30 giorni) <i>German ribeye 500gr</i>	27,00
La fiorentina min. 1kg (scottona Bavarese dryage 30 giorni) <i>T-bone steak min. 1Kg</i>	7,00/all'etto

ULTIMO SFIZIO:

L'assiette di formaggi dell'osteria con marmellata di fichi e miele d'acacia ⁷ <i>Our cheese platter with fig jam and acacia honey</i>	15,00
--	-------

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all'origine

Allergeni – Allergen – Allergène Regolamento EU n° 1169/2011 art.44

(Non è possibile escludere che alcune pietanze abbiano subito un contatto con allergeni)



“Caro ospite/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, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.



“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”.



“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon”.

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nelle nostre pietanze e bevande:

GLUTINE (1)
SOIA (2)
FRUTTA A GUSCIO (3)
ARACHIDI (4)
UOVA (5)
SESAMO (6)
LATTE (7)
PESCE (8)
CROSTACEI (9)
MOLLUSCHI (10)
SEDANO (11)
LUPINI (12)
SENAPE (13)
ANIDRIDE SOLFOROSA (14)



Coperto 2,50€
**prodotto congelato all origine*