

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 con crostini di pane alle erbe ^{5,7,14} <i>Mixed pickles with Russian salad and her croutons</i>	6,00
I nervetti con crema di fagioli, cipolla, prezzemolo e aceto ¹⁴ <i>"Nervetti" with white bean cream, onion, parsley and vinegar</i>	7,00
Il pan bruscato con crema di avocado al lime e gamberetti* scottati ^{1,10} <i>Toasted bread with lime avocado cream and seared shrimp</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>	7,00
La polentina di "Storo" con baccalà mantecato e cipolla caramellata ^{7,8,14} <i>Storo polenta with creamed codfish and caramelized onion</i>	6,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP

Al Pulentin

OSTERIA CON CANTINA

PER COMINCIARE:

La degustazione di salumi accompagnata da gnocco fritto ¹ <i>Salumi with gnocco fritto</i>	14,00
I mondeghili accompagnati da salsa verde ^{1,4,5,7,14} <i>Mondeghili with green sauce</i>	10,00
I fiori di zucca fritti ripieni di ricotta di bufala e acciughe ^{5,7,8,14} accompagnati da giardiniera in insalata russa <i>Fried zucchini flowers stuffed with buffalo ricotta and anchovies served with Russian salad pickles</i>	11,00
Insalata di puntarelle, gocce di burrata e acciughine ^{7,8} <i>Puntarelle salad with anchovies and burrata cheese</i>	12,00
I cuori di carciofi in vinaigrette con scaglie di grana Padano ^{7,14} <i>Vinaigrette carciofi with grana</i>	12,00
La polenta di “Storo” al tegamino con polpo* scottato, friarielli e pomodori secchi sott’olio ⁷ <i>“Storo” Polenta cooked in a small pan with seared octopus, Neapolitan greens and sun dried tomatoes</i>	15,00
La tartare di salmone** e avocado con salsa al mango ⁸ <i>Salmon tartare e avocado and mango sauce</i>	15,00
Il tris di tartare di manzo: olio e sale; burrata e pistacchi; cipolla caramellata ^{5,7,14} <i>Beef tartare tris served with oil&salt; burrata cheese and pistachios; caramelized onions</i>	15,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP

Al Pulentini

OSTERIA CON CANTINA

PRIMI PIATTI:

Le pappardelle al ragù bianco con funghi porcini ^{1,5,7,11} <i>Pappardelle with white ragù and porcini mushrooms</i>	14,00
I paccheri di Gragnano con salsiccia di “Bra”, pesto di pistacchi e burrata ^{1,3,5,7} <i>Gragnano paccheri with Bra sausage, pistachios pesto and burrata</i>	14,00
Il risotto Carnaroli alla milanese con midollo ⁷ <i>Milanese saffron risotto with bone marrow</i>	13,00
Il risotto Carnaroli alla milanese con salsiccia di bra a crudo e pistilli di zafferano ⁷ <i>Milanese saffron risotto with raw Bra sausage and saffron threads</i>	16,00
Il risotto Carnaroli mantecato ai mirtilli e roquefort ⁷ <i>Risotto creamed with mirtilli and roquefort cheese</i>	13,00
Il risotto Carnaroli sfumato al martini bianco con gamberi* e lime ^{7,10,14} <i>Carnaroli risotto infused with white Martini, shrimp and lime</i>	14,00
Gli spaghetti alle vongole veraci ^{1,10,14} <i>Spaghetti with clams</i>	15,00
La calamarata con tonno rosso**, olive, pomodorini e finocchietto ^{1,5,8} <i>Calamarata pasta with bluefin tuna, olives, cherry tomatoes and fennel</i>	15,00

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>	27,00
---	-------

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP

Al Pulentini

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 ^{1,5} <i>"Elephant ear" cotoletta with Maldon salt</i>	22,00
La tagliata di "Black Angus Uruguay" in salsa alla senape e miele ^{7,13} <i>Black Angus tagliata with mustard and honey sauce</i>	22,00
Il filetto di "Black Angus Uruguay" al vino porto con corona di bacon croccante ^{1,7,14} <i>Black Angus Uruguay filet cooked in porto wine and served with crunchy bacon</i>	25,00
Il filetto di "Black Angus Uruguay" al pepe verde su crostone di pan bruscato ^{1,7,14} <i>Black Angus Uruguay filet with green pepper on toasted bread</i>	25,00
La costoletta di vitello (350gr) alla vecchia maniera ^{1,5,7} <i>Old fashioned veal chop (350gr)</i>	28,00
I tentacoli di polpo al profumo di limone con stracciatella di burrata agli agrumi ^{7,10,14} <i>Leamon infused octopus with citrus burrata cheese</i>	19,00
La tagliata di tonno rosso** in crosta di pistacchi con maionese agli agrumi e insalatina di finocchi croccanti e arancia ^{3,4,5,8} <i>Seared bluefin tuna in a pistachio crust with mayo and fennel orange salad</i>	22,00

Coperto 2,50€

*prodotto congelato all origine

** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP

Al Pulentin

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>	20,00
Il filetto di "Black Angus Uruguay" alla griglia <i>Black Angus Uruguay grilled filet</i>	23,00
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

** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP

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)



**prodotto congelato all origine*
*** prodotto fresco e abbattuto secondo le norme HCCP*