



LA MARIA ROSA

Cucina tradizionale milanese

Filosofia

Alla Maria Rosa si cucina come una volta, con calma, con passione e con ingredienti che raccontano la nostra terra. Qui si mangia “alla milanese”: con rispetto per la tradizione e con quella generosità che si misura col sorriso di chi siede a tavola.

Milano è il cuore di un territorio ricco e vario. La sua cucina nasce dall'incontro tra la tradizione cittadina e quella delle campagne, fiumi, laghi e montagne che la circondano, perché la vera cucina milanese supera i confini della città.

I nostri piatti nascono da ricette antiche, raccolte tra cortili, cascine e vecchi quaderni di cucina lombarda. Dal risotto con lo zafferano e il grass de rost al bollitino con le sue salse, fino all'ossobuco in umido, ogni portata è un piccolo viaggio nella memoria. Semplice, sincero e saporito.

Alla Maria Rosa la tavola è un luogo d'incontro, di chiacchiere e bicchieri pieni, dove il tempo rallenta e la città resta un po' fuori dalla porta.



Menu Completo

Menù “La Maria Rosa”

35

(per tutti i componenti del tavolo)

Antipasto misto della casa

Risotto di stagione

Maltagliati con ragout di luganega

Ossobuco in umido

Mondeghili

Contorni assortiti

Incluso:

Servizio, coperto, acqua

1 quartino di vino (bianco o rosso)





Antipasti

Insalata di Nervetti	8
<i>Nervetti (cartilagini di vitello) in insalata con verdure</i>	
Tagliere di salumi "La Maria Rosa"	18
<i>Selezione di salumi di Varzi, di Thogan Porri e della Cascina La Madonnina di Pregnana Milanese, Salame di Varzi DOP, Salame cotto, Coppa al vino, Speck d'oca, Salame d'oca, Crema di lardo</i>	
Plateau di formaggi "La Maria Rosa"	18
<i>Selezione di formaggi delle eccellenze lombarde. Grana Bella Lodi, Salva Cremasco, Taleggio, Toma Cavallina, Blue di capra, Gorgonzola</i>	
Midollo di manzo al forno	10
<i>Mezzo osso di vitello al forno con panure aromatica</i>	
Selezione lombarda di antipasti misti "La Maria Rosa"	18
<i>Salame di Varzi DOP, Salame cotto, Crema di lardo, Grana Bella Lodi, Gorgonzola, Casera della Valtellina, Giardiniera fatta in casa, Nervetti</i>	
Alborelle fritte *	8
<i>Frittura di pesci d'acqua dolce</i>	
Mondeghili	12
<i>Polpette di carni miste cotte e crude</i>	
Cosce di rana fritte *	10
<i>Cosce di rana con leggera panatura e salsina rossa al pomodoro</i>	
Vitello tonnato	15
<i>Vitello e salsa di tonno e capperi. Servito con accompagnamento di giardiniera fatta in casa e mostarde</i>	






Piatti Speciali

Cassœula	20
<i>Verze in umido con cotiche, puntine di maiale e salamella verzino</i>	
Ravioli d'oca	15
<i>Ripieno d'oca, conditi con burro e salvia</i>	
Brasato	20
<i>Carne di manzo brasata al vino rosso</i>	

Piatti dei Giargianes

Lasagna alla bolognese	14
<i>Pasta fresca con ragout di carni miste e besciamella cotta al forno</i>	
Carbonara	12
<i>Bucatino, crema di uovo e pecorino con guancialetto croccante</i>	





Primi

Risotto alla zucca e gorgonzola 10

Riso carnaroli con brodo vegetale e formaggio Gorgonzola d.o.p.

Risotto con zafferano alla milanese e grass de rost 14

Riso Carnaroli con zafferano, brodo di carne e sugo d'arrosto

Maltagliati con ragout di luganega 13


Pasta fresca "maltagliata" con ragout rosso di salciccia suina Luganega

Riso al salto alla Milanese 12

Riso alla milanese croccante cotto in padella

Panada - zuppa pavese 10

Fetta di pane con lievito madre, uovo, grana padano, brodo di carne



Secondi

- Bollitino "La Maria Rosa" 16
Biancostato di manzo, gallina, cotechino artigianale di Thogan Porri, salsa verde, salsa rossa e mostarde
- Rustin Negaa 24
Nodino di vitello in umido annegato nel vino
- Cotoletta di vitello alla milanese battuta 25
Nodino di vitello panato e fritto 330 gr ca.
- Faraona al forno con trifola di funghi 15
Coscia e sovracoscia di faraona al forno con funghi spadellati
- Ossobuco di vitello alla Milanese 18
Ossobuco di vitello in umido con "gremolata"
- Risotto alla milanese con ossobuco 28
Riso carnaroli con brodo di carni miste, zafferano e mantecatura di burro e Grana Padano
- Carpaccio di zucca, castagne e funghi 15
Carpaccio di zucca al forno con crema di zucca, castagne, funghi e ravanello sottaceto





Contorni

Riso in cagnone – Ris in Cagnon

4

Riso Carnaroli bollito con burro fuso e Grana Padano

Erbette spadellate

5

Misto di erbe in foglia spadellate con olio evo

Polenta “La Maria Rosa”

4

Mix di farine di Mais macinate a pietra

Patate al forno

4



Dolci

Creme caramel

5

Budino alla crema e vaniglia con caramello e granella di nocciole

Tiramisù

7

Savoardi, caffè e mascarpone

Torte della casa

6

Proposte del giorno disponibili secondo stagionalità

Panettone con crema inglese

6

Panettone tradizionale milanese servito con crema vellutata





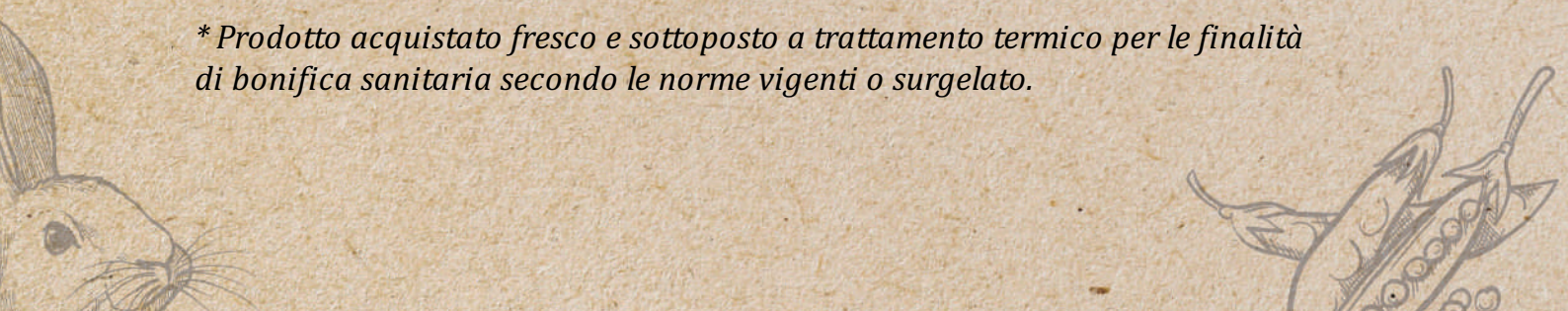
Bevande

Acqua naturale / frizzante	2
Bibite	4
Birra Moretti 0,5 l	6
Birra Moretti zero alcool	5
Birra Peroni 0,33 l	5
Vino della casa pinot nero oltrepò Pavese rosso e riesling bianco	
Bicchiere	2,5
Quartino	5
Mezzo litro	10
Litro	20
Caffè	2
Amari, liquori e distillati	

*Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti di temperatura
per garantire continuità e qualità del servizio*

*Avvisare e richiedere il libro degli allergeni in caso di intolleranze o allergie
alimentari*

** Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità
di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti o surgelato.*





LA MILANESE