



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" vegetariano

35

Antipasto misto con formaggi e giardiniera

Risotto alla milanese con brodo vegetale

Maltagliati con ragout di verdure

Carpaccio di zucca, castagne e funghi

Contorni assortiti

Incluso:

Servizio, coperto, acqua

1 quartino di vino (bianco o rosso)

Antipasti

Plateau di formaggi "La Maria Rosa"

18

Selezione di formaggi delle eccellenze lombarde. Grana Bella Lodi, Salva Cremasco, Taleggio, Toma Cavallina, Blue di capra, Gorgonzola





Primi

Risotto alla zucca e gorgonzola 10

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

Risotto con zafferano alla milanese 14

Riso Carnaroli con zafferano e brodo vegetale

Maltagliati con ragout di verdure 13

Pasta fresca "maltagliata" con ragout di verdure


Riso al salto alla Milanese 12

Riso alla milanese croccante cotto in padella

Secondi

Carpaccio di zucca, castagne e funghi 15

Carpaccio di zucca al forno con crema di zucca, castagne, funghi e ravanello sottaceto



Contorni

Erbette spadellate	5
<i>Misto di erbe in foglia spadellate con olio evo</i>	
Polenta "La Maria Rosa"	4
<i>Mix di farine di Mais macinate a pietra</i>	
Patate al forno	4

Dolci

Creme caramel	5
<i>Budino alla crema e vaniglia con caramello e granella di nocciole</i>	
Tiramisù	7
<i>Savoardi, caffè e mascarpone</i>	
Torte della casa	6
<i>Proposte del giorno disponibili secondo stagionalità</i>	
Panettone con crema inglese	6
<i>Panettone tradizionale milanese servito con crema vellutata</i>	




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*

*Se soffrite di intolleranze o allergie alimentari avvisateci e richiedete
il libro degli allergeni, grazie*





LA MILANESE