



HOSTERIA

della musica

BRERA MILANO

MENÙ

MUSICA DAL VIVO LIVE MUSIC



Caro Cliente, il nostro responsabile è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva in merito a intolleranze ed allergie.

Dear customer, our staff will gladly be at Your disposal for any information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

In tutte le nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio e loro prodotti |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10 mg/kg |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Our preparations may contain ingredients or adjuvants considered allergens:

- | | |
|--|--|
| 1 Cereals containing gluten | 8 Various types of nuts |
| 2 Crustaceans and product based on shellfish | 9 Celery and celery-based products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and seafood | 11 Sesame seeds and sesame based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations sup a 10 mg/kg |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and milk-based products including lactose | 14 Molluscs and products based on molluscs |

Annex II del REG. No. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



SERVIZIO Wi-Fi GRATUITO PER TUTTI GLI OSPITI DEL RISTORANTE.
FREE Wi-Fi SERVICE FOR ALL GUESTS OF THE RESTAURANT.
SSID/RETE: Hosteriadellamusica
PASSWORD: Musica2018!





TARTUFO NERO

Black Truffle

Paccheri con julienne di bresaola punta d'anca, asparagi in crema, olio tartufato e i suoi petali (a. 1-7)

Paccheri with bresaola punta d'anca, asparagus cream, black truffle oil and its petals

Risotto "cacio&pepe" con petali di tartufo nero (a. 7)

Risotto "cacio&pepe" with black truffle petals

Tartare di filetto Marchigiano con scaglie di grana e petali di tartufo nero (a. 1-7)

Marchigiana beef tartare with Parmesan cheese flakes and black truffle petals

Filetto Marchigiano salsato al tartufo nero e i suoi petali (a. 7)

Fillet of Marchigiana beef with black truffle and its petals

Tagliata di filetto Marchigiano su rucoletta selvatica e petali di tartufo nero

Sliced fillet of Marchigiana beef with wild rocket and black truffle



FUNGHI PORCINI

Porcini Mushrooms

Pappardelle ai funghi porcini con luganega del Varrone (a. 1-3-7)

Pappardelle pasta with porcini mushrooms and Varrone's luganega

Risotto ai funghi porcini (a. 7)

Risotto with porcini mushrooms

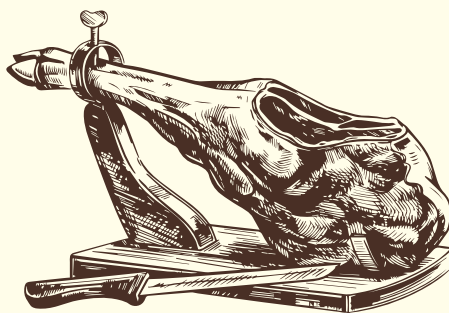
Filetto Marchigiano con souté di funghi porcini

Fillet of Marchigiana beef with sauté porcini mushrooms



* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

* Frozen product at the origin - a. Allergens



ANTIPASTI

Appetizers

Sinfonia di antipasti dello Chef (a. 1-3-7-8)

Chef's symphony of appetizers

Tagliere misto di salumi pregiati con olive conciate e Pecorino con salse senapate (a. 7-8-10)

Our selection of cold cuts with cured olives, Pecorino cheese and mustard sauce

Plateau di formaggi italiani con le sue confetture (a. 7-8)

Plateau of mixed italian cheeses and jam

Culatello di Parma e bufala Campana con pomodorini (a. 7)

Parma's Culatello ham and buffalo mozzarella with cherry tomatoes

*Polpo alla brace su crema di patate viola e rosmarino (a. 14)

*Grilled *octopus with violet potatoes cream and rosemary*

*Gamberoni alla Catalana (a. 2-9)

*Catalan style *prawns*

Bruschette con pomodorini e alici del Cantabrico (3 pezzi) (a. 1-4)

Grilled bread with fresh tomatoes and Cantabrian anchovies (3 pieces)

TARTARE

Tartare

Tartare di Scottona con rucola, pomodorini e battuto di olive (a. 1)

Scottona meat tartare with rocket salad, cherry tomatoes and chopped olives

Tartare Exotica con avocado, lime e pomodorini datterini (a. 1)

Exotic Scottona tartare meat tartare with avocado, lime and cherry tomato

Tartare di pomodoro Pachino, stracciatella e pesto al basilico (a. 1-7)

Tomatoes tartare with stracciatella cheese and pesto

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PRIMI DI TERRA

Main dishes

Paccheri con 'nduja di Spilinga e stracciatella di bufala (a. 1-7-9)

Big macaron with spicy salami and stracciatella cheese

Spaghetti quadrati con tris di pomodorini e basilico (a. 1-3-9)

Spaghetti with three different kind tomatoes

Pappardelle con ragù all'Emiliana (a. 1-3-9)

Home-made noodles with beef tomato sauce

Lasagna alla Bolognese (a. 1-3-7-9)

Home-made lasagna Bolognese style

Risotto alla Milanese (a. 7)

Risotto with saffron in Milanese style

Spaghetti alla carbonara (a. 1-3-7)

Carbonara style spaghetti



PRIMI DI MARE

Fish main dishes

Spaghetti al cartoccio (a. 1-2-9.14)

Spaghetti with sea food en papillote

Spaghetti alla chitarra con vongole e pomodorini gialli (a. 1-3-14)

Spaghetti with clams and cherry yellow tomatoes

Linguine agli scampi (a. 1-2)

Linguini with scampi

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

SECONDI DI TERRA

Meat second dishes

Ossobuco di vitello e risotto alla Milanese (a. 1-7-9)

Ossobuco with risotto in Milanese style

Cotoletta Milanese con rucola e pomodorini cherry (a. 1-3-5-7)

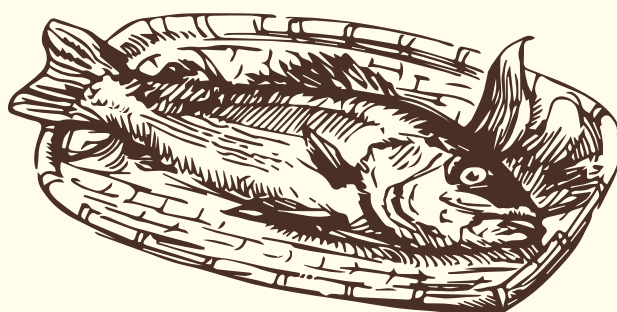
Veal cutlet Milanese style with rocket salad and cherry tomatoes

Galletto BIO marinato 48 ore cotto al forno con patate e le sue salse (a. 3-10)

Brick-cooked marinated BIO chicken with baked potatoes and its sauces

Tagliata di filetto con fonduta di formaggio blù di capra (a. 7)

Sliced fillet of beef with melted goat's blue cheese



SECONDI DI MARE

Fish second dishes

Filetto di branzino all'acqua pazza con pomodorini, cozze, vongole e gamberi (a. 2-4)

Fillet of sea bass with cherry tomatoes, mussels, clams and shrimps

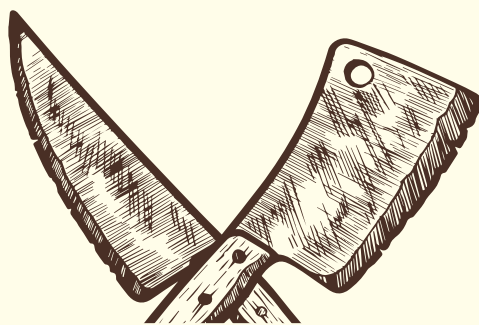
Salmone selvaggio gratinato al profumo di timo (a. 1-3-4)

Baked wild salmon au gratin thyme-flavored

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

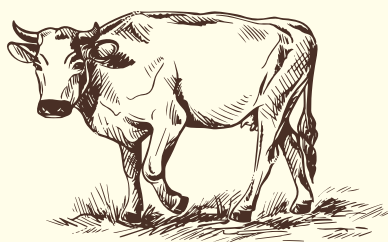


* Frozen product at the origin - a. Allergens



SULLA NOSTRA GRIGLIA

Steak house



“LA MARCHIGIANA”

La carne che si ottiene dalla Scottona Marchigiana è tenera, di ottimo sapore, dall'elevato contenuto proteico e dai bassi livelli di colesterolo. È molto magra e rispetto alle altre carni in commercio contiene una minore percentuale di acidi grassi saturi e una maggiore quantità di acidi grassi monoinsaturi.

The meat obtained from the Scottona Marchigiana is tender, with an excellent flavor, high protein and low cholesterol levels. It is very lean and compared to the other meats on the market it contains a lower percentage of saturated fatty acid and a greater quantity of monounsaturated fatty acids.

Fiorentina alla griglia (500/600 GR circa)

Grilled T-Bone steak

Chateaubriand di manzo (250/300 gr circa)

Grilled chateaubriand (double fillet)

Tomahawk osso corto alla griglia (500/600 gr circa)

Grilled tomahawk steak short bone

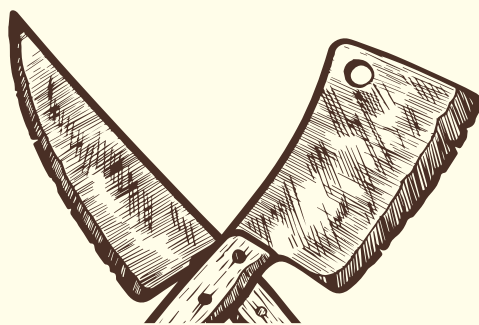
Costata di manzo alla griglia (500/600 gr circa) (a.3-10)

Grilled Sirloin steak

* Prodotto abbattuto all'origine - **a. Allergeni**

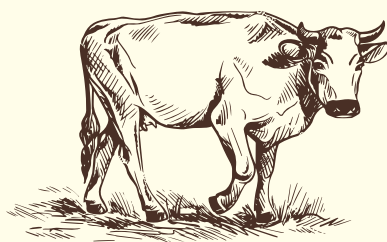


* Frozen product at the origin - **a. Allergens**



SULLA NOSTRA GRIGLIA

Steak house



“LA FASSONA PIEMONTESE”

Carne pregiata “Regina” del Nord d’Italia con marezzatura molto sottili dal gusto delicato e dolce, garantendo una tenerezza straordinaria.

Precious “Regina” of Northern Italy with very thin slicing delicate and sweet taste, guaranteeing extraordinary tenderness.

Fiorentina alla griglia (500/600 gr circa)

Grilled T-Bone steak

Chateaubriand di manzo (250/300 gr circa)

Grilled chateaubriand (double fillet)

Tomahawk osso corto alla griglia (500/600 gr circa)

Grilled tomahawk steak short bone

Filetto di manzo alla griglia (200/300 gr circa) (a.3-10)

Grilled fillet of beef

Costata di manzo alla griglia (500/600 gr circa) (a.3-10)

Grilled Sirloin steak

* Prodotto abbattuto all’origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens



INSALATONE

Maxi salad

Mozart (a. 1-3-7-8-9)

Insalata iceberg, pollo alla griglia, noci, scaglie di grana, salsa caesar e crostini dorati
Iceberg salad, grilled chicken, walnuts, parmesan flakes, caesar sauce and golden croutons

Vivaldi (a. 7)

Insalata novella, pomodorini cherry, melanzane, zucchine, straccetti di manzo saltati al rosmarino, Pecorino di Castelmonte e olive
Novella salad, cherry tomatoes, aubergines, courgettes, beef strips sautéed with rosemary, Castelmonte's pecorino cheese and olives

Chopin (a. 7)

Insalata iceberg, pomodorini, cetrioli, cipolle rosse di Tropea, formaggio Feta e olive nere
Iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, Tropea's red onions, Feta cheese and black olives

CONTORNI

Side dishes

***Spinaci saltati aglio, olio, peperoncino** (a. 4)

**Sautéed spinach with garlic, oil and chilli*

Patate infornate al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Verdure alla griglia

Mixed grilled vegetable

Insalata mista

Mixed salad

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PIZZE

Pizzas

Margherita (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

Marinara (a. 1)

Pomodoro, aglio, origano e olio di oliva

Tomato sauce, garlic, oregano and olive oil

Napoli (a. 1-4-7)

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano

Tonno e cipolla (a. 1-4-7)

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion

Capricciosa (a. 1-4-7)

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, capperi, funghi, olive e acciughe

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, capers, mushrooms, olive and anchovies

Quattro stagioni (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto e olive

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, ham and olives

Ortolana (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate

Tomato sauce, mozzarella cheese and grilled vegetables

Diavola (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

Quattro formaggi (a. 1-7)

Mozzarella, zola, brie e grana

Mozzarella, gorgonzola, brie and parmesan cheese

Bismarck (a. 1-3-7)

Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova e grana

Tomato sauce, mozzarella cheese, asparagus, eggs and parmesan cheese

Porcini (a. 1-7)

Mozzarella, porcini e grana a scaglie

Mozzarella cheese, boletus mushrooms and parmesan shavings

Prosciutto (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham

Zola e Speck (a. 1-7)

Mozzarella, zola e speck

Mozzarella, gorgonzola cheese and speck

* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens

PIZZE

Pizzas

Calzone liscio (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella e prosciutto

Tomato sauce, mozzarella cheese and ham

Calzone farcito (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

Mirna (a. 1-2-7)

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gamberetti e grana a

Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, shrimps and parmesan cheese

Frank (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e pomodorini,

Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, basil and cherry tomatoes

Amy (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, arugula and parmesan cheese

Dylan (a. 1-7)

Focaccia con mozzarella di Bufala, rucola, pomodorini e grana

Focaccia with Buffalo mozzarella cheese, arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese

Queen (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salsiccia e zola

Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet peppers, onions, sausage and gorgonzola cheese

Celine (a. 1-7)

Mozzarella di Bufala, olio al tartufo e i suoi petali

Buffalo mozzarella, black truffle oil and its petals

Eros (a. 1-7)

Pomodoro, mozzarella, crudo, speck, salame piccante e salsiccia

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, italian smoked ham, spicy salami and sausage



* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni

* Frozen product at the origin - a. Allergens

DESSERT DELLO CHEF

Chef's dessert

Tiramisù (a. 1-3-7)

Home-made Tiramisù

Pannacotta (a. 4-7)

Home-made pannacotta

Cheesecake (a. 1-4-7)

Home-made cheesecake

Crema Catalana (a. 1-3-7)

Home-made Catalan style cream



* Prodotto abbattuto all'origine - a. Allergeni



* Frozen product at the origin - a. Allergens