

Osteria
BURI



La nostra storia ha un nuovo nome.

Osteria Buri è l'evoluzione naturale di un percorso iniziato nel 2010.

Un nome essenziale, proprio come la nostra cucina:
autentica, sincera, profondamente legata alla tradizione.

Abbiamo scelto di rinnovarci con rispetto, dando una nuova forma al nostro racconto senza perdere ciò che ci rende unici.

Un menù più contemporaneo ma con lo stesso cuore di sempre.

Buri è un'osteria moderna, che guarda avanti senza mai dimenticare le sue radici. Dove ogni piatto ha il sapore di casa, e ogni dettaglio custodisce una storia di famiglia.



ANTIPASTI



PERFETTI DA CONDIVIDERE

IL NOSTRO TAGLIERE DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO 22
CARNI 100% ITALIANE
Prosciutto crudo di Parma DOP, Salamino Lorenzino in budello naturale, coppa bergamasca, pancetta piatta
3 - 6

SELEZIONE DI FORMAGGI E ABBINAMENTO DI CONFETTURE 16
Grana Padano DOP, Taleggio di bufala, Pecorino stagionato al chianti, Caprino
7 - 12

TATAKI DI CERVO 15
in crosta di sesamo con sale aromatizzato agli agrumi e soia
6

CROSTONE FATTO IN CASA 13
con Luganega presidio slow food e mousse al tartufo
1 - 12

CAPPELLA DI PORCINO 14
ripiena di ricotta al timo
7 - 12

GRATINATO DI PESCE MISTO 17
in base alle disponibilità
1 - 2 - 4

GUAZZETTO DI MOSCARDINI 15
leggermente piccante con polenta bianca alla veneta
1 - 4

PRIMI



PAPPARDELLA con ragù di cinghiale al profumo di tartufo 1 - 3 - 12	15
GNOCCHETTO alla zucca, finferli e zenzero 1 - 12	14
RISOTTO ai mirtilli e porcini 7 - 9 - 12	18
QUADROTTO ripieno di cernia, ridotto di crostacei e pomodorini colorati 1 - 2 - 3 - 4 - 7	16
SPAGHETTONE ai frutti di mare, pepe in grani e riduzione al basilico 1 - 4	16



I GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE

**RISOTTO
CON OSSOBUCCO**
25
3 - 6 - 9

COTOLETTA
di vitello
con osso alla
milanese
25
1 - 3

RISOTTO
alla monzese
con zafferano
e luganega
17
7 - 9

SECONDI



BRASATO DI MANZO con purè di patate, timo e Parmigiano 1	18
FILETTO DI VITELLO in crosta di pane nero con ratatouille di verdure 1	20
NIDO DI BRANZINO con julienne di verdure croccanti a maionese al melograno e menta 3 - 4	19

FRITTO MISTO DEL BURÌ

Anelli e ciuffetti di calamaro, code di mazzancolle, julienne di carote e zucchine 2 - 1	22
--	-----------

CONTORNI

POLENTA MANTECATA 1 - 7	5
PATATINE FRITTE 5	5
CIME DI RAPA	5
PATATE AL FORNO	5
VERDURE GRIGLIA	5
RADICCHIO TREVISANO	5



Il Burigiott nasce nel 2010 da una trasformazione che ha il sapore delle cose fatte con cura.

Abbiamo scelto di dare nuova vita ad un'ex officina, rispettandone l'anima e accogliendone la luce. Le grandi vetrate in stile loft illuminano la sala centrale, ***rendendo omaggio al passato con eleganza e semplicità.***

Dentro, un'atmosfera sospesa tra memoria e contemporaneità: dettagli shabby chic, materiali vissuti, un'estetica calda che racconta casa.

Qui la tradizione si fa incontro, tra una pizza condivisa, un piatto sincero e il profumo della brace.

Pizzeria, griglieria, cucina tradizionale. Ma soprattutto: ***un luogo dove stare bene.***



LA NOSTRA GRIGLIA



TAGLI SELEZIONATI DI SCOTTONA BAVARESE

allevata in libertà e scelta per la sua eccezionale tenerezza
3 - 6 - 10

TAGLIATA AL ROSMARINO - 200 gr.	23
COSTATA - 500 gr.	27
FILETTO - 250 gr.	25
LA FIORENTINA	6/h

CONSIGLIATA
PER DUE PERSONE

GRIGLIATA MISTA DEL BURÌ

Tagliata e costata di scottona bavarese,
luganega e filetto di maialino 56

TAGLIATA DI TONNO con citronette al lime 22
4

SALMONE ALLA BRACE con pepe rosa 18
4

LA PIZZERIA DEL BURÌ

Per le nostre pizze usiamo solo *farina di tipo 1*, meno raffinata e più ricca di fibre, *per un impasto dal gusto autentico e più digeribile.*

Dopo almeno **72 ore di lievitazione**, ogni pizza viene cotta nel nostro forno a legna e rifinita con *un filo di olio extravergine di oliva a crudo, rigorosamente italiano.*

MARINARA 1	6
Salsa di pomodoro, olio all'aglio, origano, basilico	
MARGHERITA 1 - 7	7
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	
BUFALINA 1 - 7	10
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
NAPOLI 1 - 4 - 7 - 12	9
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, basilico	
ROMANA 1 - 4 - 7 - 12	10
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, frutto del capperone, olive taggiasche snocciolate, origano, basilico	
CALABRESE 1 - 7	9
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, basilico	
ORTOLANA 1 - 7	9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia, basilico	
SPECK E ZOLA 1 - 7	10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante DOP, in uscita speck Salumi Lorenzi, basilico	
AMERICANA 1 - 7	8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine e fritte, basilico	
PESCATORA 1 - 4 - 7 - 12	9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla bianca caramellata, tonno, basilico	
BURRATINA 1 - 7	13,00
Salsa di pomodoro, in uscita prosciutto Crudo di Parma Salumi Lorenzi, pomodorini, burrata, basilico	
★ REGINA DEL BOSCO 1 - 7 - 12	13,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, olive taggiasche snocciolate, julienne di carciofo, in uscita prosciutto cotto alla Brace Salumi Lorenzi, basilico	

	RUSTIKA 1 - 5 - 7	12,50
	Mozzarella fior di latte, Porchetta cotta Salumi Lorenzi 100% Italiana, friarielli freschi spadellati, in uscita chips di topinambur, spume di ricotta al timo, basilico	
	ALBA CHIARA 1 - 7	12,00
	Mozzarella fior di latte, taleggio di bufala, caprino, scaglie di pecorino stagionato al chianti, basilico	
	CANTABRICA 1 - 4 - 7 - 8 - 12	13,50
	Salsa di pomodoro, acciughe del mar cantabrico, frutto del capperò, riduzione di nocciole, burrata, basilico	
	SINFONIA VERDE 1 - 5 - 7 - 12	12,00
	Mozzarella fior di latte, cappella di porcino, lamelle di ravanello, Chips di topinambur, guarnizione di crema al prezzemolo e scorza di limone, basilico	
	ARIA DI BRACE 1 - 7	13,00
	Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cavoletti di Bruxelles saltati in padella, in uscita prosciutto cotto alla Brace Salumi Lorenzi, Caciocavallo Dop grattugiato, basilico	
★	ARTEMIDE 1 - 7	13,00
	Salsa di pomodoro, caciotta al rosmarino "Cascina Sbianca", in uscita guanciale della Lunigiana, miele "Cascina sbianca", pepe in grani, basilico	
	ALPI NERE 1 - 7 - 12	14,00
	Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tomino sciolto, funghi porcini, slinzega valtellinese, guarnizione di olio al tartufo, basilico	
	PARTENOPEA 1 - 7	13,00
	Mozzarella fior di latte, fonduta di provolone del monaco, friarielli freschi spadellati, salsiccia piccante, in uscita spolverata di scamorza affumicata, basilico	
★	BRUMA 1 - 7	14,00
	Crema di zola dolce, julienne di radicchio croccante, mozzarella fior di latte, in uscita Porchetta cotta Salumi Lorenzi 100% italiana, spuma di ricotta al timo, basilico	
	CREPUSCOLO 1 - 7	12,00
	Vellutata di zucca, Speck affumicato a legno Salumi Lorenzi, mozzarella fior di latte, lamella di ravanello croccante, pepe in grani, basilico	
★	RUBINA 1 - 7	12,00
	Culatta di Parma, burrata, chicchi di melograno, crumble di pane nero	

Eventuali aggiunte di ingredienti

da 1 a 2,50



Responsabilità, impegno, cura. È da qui che parte tutto.

Ogni ingrediente è scelto con attenzione,
ogni piatto nasce da mani esperte
e da un pensiero condiviso.

Assaggiamo, correggiamo, viviamo la cucina
come farebbe chi si siede alla nostra tavola.

Perché ogni dettaglio conta.

E ogni esperienza deve lasciare qualcosa in più.

Sei pronto a riscoprire il gusto della Brianza
da una nuova prospettiva?



DOLCI ARTIGIANALI



Tutti i nostri dolci sono preparati *con amore* dalla nostra cucina



Tiramisù della casa 1 - 3 - 7	6
Crostatina ai frutti di bosco e crema pasticcera 1 - 7	8
Morbido all'amaretto con ganache al cioccolato e crumble di amaretti 1 - 7 - 8	6
Ananas brulé	6
Torta del giorno 1 - 3	6

BEVANDE



BOLLICINE

Blanc De Blanc - Contarini	21
Valdobbiadene - Follador	30
Saten - Contadi Castaldi	46
Franciacorta Brut, Cuveè Prestige - Cà Del Bosco	56
Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi	41
Bolgheri Rosato, "Scalabrone" - Antinori	34

VINI BIANCHI

Pinot Nero vinif. bianco - Giorgi	21
Lugana - Cà Maiol	26
Gewurztraminer - Hofstatter	33
Muller Thurgau - Hofstatter	28
Ribolla Gialla - Marco Felluga	29
Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio	28
Fiano d'Avellino - Feudi di San Gregorio	25
Falanghina - Feudi di San Gregorio	24
Anthilia IGT - Donna Fugata	27
Vermentino - Sella & Mosca	24

VINI ROSSI

Bonarda - Giorgi	17
Sassella - Nino Negri	29
Inferno - Nino Negri	31
Sfursat - Nino Negri	58
Dolcetto d'Alba - Prunotto	23
Barbera d'Asti - Pico Maccario	25
Barolo - Cascina Chicco	45
Valpolicella Classico - Zenato	27
Valpolicella Ripasso - Zenato	37
Amarone - Cesari	51
Cabernet Sauvignon - Hofstatter	26
Chianti Classico - Banfi	26
Rosso di Montalcino - Banfi	29
Brunello di Montalcino - Banfi	61
Aglianico - Feudi di San Gregorio	28
Nero d'Avola - Donna Fugata	24
Cannonau - Argiolas	27

BIRRE IN BOTTIGLIA

Fresca - Blanche	6
Laguna Beach - Ipa	6
Igea - Golden Ale	6
Forst Felsenkeller - Cruda non filtrata	6

BIRRE ALLA SPINA

Isenbeck Premium Pils 4,8% val. alc. 0,2	3.5
Isenbeck Premium Pils 4,8% val. alc. 0,5	5.5
Marienberg Marzen Amber Beer 5% val. alc. 0,2	4
Marienberg Marzen Amber Beer 5% val. alc. 0,5	6

ACQUA MICROFILTRATA 0,70 CL 3**BIBITE** 4**CAFFÈ** 2**CORRETTO** 2.5**MACCHIATO** 2.5**ORZO** 2.5**AMARI** 4**GRAPPE****COPERTO** 2

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO² - usati come conservanti possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MULLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Osteria
BURI