

*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

**ASPARAGO PRIMAVERILE 13**  
tuorlo marinato e crema di parmigiano 20 mesi  
3 - 7

**CARCIOFO 14**  
ripieno con ricotta di capra alle erbe fini  
7

**TARTARE DI RICCIOLA 16**  
mela verde e cetriolo  
4

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

# PRIMI



**PAPPARDELLA** 15

con ragù di cinghiale al profumo di tartufo

1 - 3 - 12

**GNOCCHETTI DI PATATE** 14

crema di asparagi e pecorino stagionato

1 - 7

**RISOTTO** 18

mantecato con Parmigiano 20 mesi, crema di porcini e agretti

7

**QUADROTTO** 16

ripieno di cernia, ridotto di crostacei e pomodorini colorati

1 - 2 - 3 - 4 - 7

**SPAGHETTONE** 16

ai frutti di mare, pepe in grani e riduzione al basilico

1 - 4



## I GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE

**RISOTTO  
CON OSSOBUCO**

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



<b>GUANCIA DI VITELLO</b> brasata al vino rosso su crema di sedano rapa 1 - 7	<b>20</b>
<b>FILETTO DI VITELLO</b> in crosta di pane nero con ratatouille di verdure 1	<b>20</b>
<b>NIDO DI BRANZINO</b> con julienne di verdure croccanti a maionese al melograno e menta 3 - 4	<b>19</b>

## FRITTO MISTO DEL BURÌ

Anelli e ciuffetti di calamaro, code di mazzancolle, julienne di carote e zucchine 2 - 1	<b>22</b>
--	-----------

## CONTORNI

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



***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

4 22

SALMONE ALLA BRACE con pepe rosa

4 18

# 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.*

<b>MARINARA</b> 1	6
Salsa di pomodoro, olio all'aglio, origano, basilico	
<b>MARGHERITA</b> 1 - 7	7
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	
<b>BUFALINA</b> 1 - 7	10
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
<b>NAPOLI</b> 1 - 4 - 7 - 12	9
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, basilico	
<b>ROMANA</b> 1 - 4 - 7 - 12	10
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, frutto del capperone, olive taggiasche snocciolate, origano, basilico	
<b>CALABRESE</b> 1 - 7	9
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, basilico	
<b>ORTOLANA</b> 1 - 7	9.5
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni alla griglia, basilico	
<b>SPECK E ZOLA</b> 1 - 7	10
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante DOP, in uscita speck Salumi Lorenzi, basilico	
<b>AMERICANA</b> 1 - 7	8.5
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine e fritte, basilico	
<b>PESCATORA</b> 1 - 4 - 7 - 12	9.5
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla bianca caramellata, tonno, basilico	
<b>BURRATINA</b> 1 - 7	13
Salsa di pomodoro, in uscita prosciutto Crudo di Parma Salumi Lorenzi, pomodorini, burrata artigianale, basilico	
<b>REGINA DEL BOSCO</b> 1 - 7 - 12	13.5
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, olive taggiasche snocciolate, julienne di carciofo fresco, in uscita prosciutto cotto alla brace Salumi Lorenzi, basilico	

	<b>ORIENTALE</b> 1 - 7 - 12	<b>12</b>
	Mozzarella fior di latte, cavolo cinese marinato con aceto di mele, guanciaie della Lunigiana e pecorino crosta nera grattugiato, basilico	
	<b>ALBACHIARA</b> 1 - 7	<b>12</b>
	Mozzarella fior di latte, taleggio di bufala, caprino, scaglie di pecorino stagionato al chianti, basilico	
★	<b>RICORDI D'INFANZIA</b> 1 - 7 - 12	<b>14</b>
	Salsa di pomodoro, Scimudin valtellinese, punta d'anca Salumi Lorenzi, guarnizione di pesteda e di olio aromatizzato al ginepro, basilico	
	<b>PARTENOPEA</b> 1 - 7	<b>13</b>
	Mozzarella fior di latte, fonduta di provolone del monaco, friarielli freschi spadellati, salsiccia piccante, in uscita spolverata di scamorza affumicata, basilico	
★	<b>ARTEMIDE</b> 1 - 7	<b>13</b>
	Salsa di pomodoro, caciotta al rosmarino "Cascina Sbianca", in uscita guanciaie della Lunigiana, miele "Cascina Sbianca", spolverata di pepe in grani, basilico	
	<b>PRIMAVERA</b> 1 - 7	<b>12</b>
	Crema di asparagi, mozzarella fior di latte, lamelle di cavolo rapa, julienne di carciofo fresco, spume di certosina agli agrumi, basilico	
★	<b>PRATOLINA</b> 1 - 7	<b>12.5</b>
	Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace Salumi Lorenzi, robiola pratolina caseificio Carozzi, spolverata di pepe in grani, basilico	
	<b>VERDE MARE</b> 1 - 4 - 7	<b>13.5</b>
	Salsa al pomodoro, lamelle di cavolo rapa, acciughe del Cantabrico, burrata artigianale con polvere di limone e nido di agretti saltati, basilico	
★	<b>RUBINA</b> 1 - 7	<b>12.5</b>
	Focaccia al rosmarino guarnita con culatta di Parma, burrata artigianale, frutti di bosco e crumble di taralli	
	<b>PRIMIZIA</b> 1 - 7 - 8	<b>13.5</b>
	Crema di asparagi, mozzarella fior di latte, mortadella 1965 Salumi Lorenzi, burrata artigianale, crumble di nocchie tostate, basilico	
★	<b>CAMPAGNOLA</b> 1 - 4 - 7 - 12	<b>14.5</b>
	Salsa di pomodoro costoluto aromatizzata con finocchietto, mozzarella di bufala, bocconcini di luganega, julienne di carciofo fresco e guarnizione di olio al rosmarino, basilico	



**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



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

# 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

<b>ACQUA MICROFILTRATA 0,70 CL</b>	<b>3</b>
------------------------------------	----------

<b>BIBITE</b>	<b>4</b>
---------------	----------

<b>CAFFÈ</b>	<b>2</b>
--------------	----------

<b>CORRETTO</b>	<b>2.5</b>
-----------------	------------

<b>MACCHIATO</b>	<b>2.5</b>
------------------	------------

<b>ORZO</b>	<b>2.5</b>
-------------	------------

<b>AMARI</b>	<b>4</b>
--------------	----------

**GRAPPE**

<b>COPERTO</b>	<b>2</b>
----------------	----------

# 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 SO<sup>2</sup> - 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**