Osteria
BURÌ

La nostra storia ha un nuovo nome.

Osteria Burì 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.

Burì 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
salumi lombardi selezionati, gnocco fritto caldo
e giardiniera artigianale
1 - 5 - 9

SELEZIONE DI FORMAGGI 16
accompagnati da frutta secca, noci e pistacchi
7 - 8

BATTUTA DI MANZO 15
tuorlo fresco, Parmigiano in cialda
e cipolla caramellata
3

MATTONELLA DI POLENTA DORATA 13
funghi trifolati, fonduta di formaggio e prezzemolo
1 - 7

RADICCHIO ALLA BRACE 12
fonduta di Taleggio, noci tostate e aceto di mele
7 - 8

CAPASANTA SCOTTATA 15
crema di zucca, polvere d'arancia e sfoglie di pane
1 - 4 - 7

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ 14
crema di porri e olio al prezzemolo
1 - 3 - 4 - 7

PRIMI

RISOTTO SELEZIONE CARNAROLI 18
Castelmagno, pere e pepe nero
7 - 9

PAPPARDELLE 15
ragù d'anatra, vino rosso e rosmarino
1 - 3 - 9

BAULETTO DI SPADA 16
lime e bisque di crostacei
1 - 2 - 3

GNOCCHI DI ZUCCA 13
radicchio tardivo, burro nocciola e scaglie di Parmigiano
1 - 7

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA 18
gambero, scampi e scorza di lime
1 - 2 - 4

I GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONNE

RISOTTO
alla monzese
con zafferano
e ossobuco
26
1 - 7 - 9

COTOLETTA
di vitello
con osso alla
milanese
25
1 - 3

RISOTTO
alla monzese
con zafferano
e salsiccia
18
7 - 9

SECONDI

CALAMARO 19
arrosto, crema di ceci, cipolla rossa
in agrodolce e rosmarino
4 - 7

PANCIA DI MAIALE 19
verza brasata, senape antica e fondo di carne
10

ENTRECÔTE DI MANZO 26
patate al forno, cipolla borettana e jus al vino rosso
1

FRITTO MISTO DEL BURÌ

Anelli e ciuffetti di calamaro, code di mazzancolle sgusciate, julienne di carote e zucchine 22
1 - 2 - 4 - 5

CONTORNI

ZUCCHINE E RADICCHIO ALLA BRACE 5
olio EVO

PATATINE FRITTE 1 - 5 5

ZUCCA ARROSTO 7 5
salvia e Parmigiano

PATATE AL FORNO 5

VERZA BRASATA 7 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 - 250 gr.	**23**
COSTATA - 500 gr.	**27**
FILETTO - 300 gr.	**30**
LA FIORENTINA	**6/h**

CONSIGLIATA PER DUE PERSONE

GRIGLIATA MISTA DEL BURÌ

Tagliata e costata di scottona bavarese, salsiccia e filetto di maialino — **60**

TAGLIATA DI TONNO con citronette al lime 3 - 4	**22**
SALMONE ALLA BRACE con pepe rosa 3 - 4	**18**

LA PIZZERIA DEL BURÌ

Il nostro impasto nasce da un blend di farine selezionate, provenienti da un mulino locale e scelte per esprimere al meglio gusto, profumo e digeribilità. La lenta maturazione, dalle 24 alle oltre 60 ore, valorizza ogni sfumatura del grano, regalando una pizza fragrante, ricca di carattere e profondamente legata al territorio. Un'espressione della filosofia di Osteria Burì: artigianalità, famiglia e sapori autentici."

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 cappero, olive taggiasche snocciolate, origano, basilico

CALABRESE 1 - 7 — **9**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, basilico

ORTOLANA 1 - 7 — **9.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, basilico

SPECK E ZOLA 1 - 7 — **10.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante DOP, in uscita speck affumicato a legno Salumi Lorenzi, basilico

AMERICANA 1 - 7 — **8.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte, basilico

PESCATORA 1 - 4 - 7 - 12 — **9.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla bianca caramellata, tonno, basilico

BURRATINA 1 - 7 — **14**
Salsa di pomodoro, in uscita prosciutto crudo di Parma Salumi Lorenzi, pomodorini, burrata artigianale, basilico

REGINA DEL BOSCO 1 - 7 - 12 **13.5**
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

ALBACHIARA 1 - 7 **12**
Mozzarella fior di latte, taleggio di bufala, caprino, scaglie di pecorino stagionato al chianti, basilico

ALPI NERE 1 - 7 - 12 **14.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tomino sciolto, funghi porcini trifolati, bresaola punta d'anca, guarnizione di olio al tartufo, basilico

★ **RUSTICA** 1 - 7 - 12 (può contenere 3 - 6 - 10 - 13) **13.5**
Radicchio, mozzarella fior di latte, guanciale della Lunigiana, pangrattato aromatizzato, spolverata di castelmagno, gocce di glassa all'aceto balsamico, basilico

PARTENOPEA 1 - 7 **13**
Mozzarella fior di latte, fonduta di provolone del monaco, friarielli freschi spadellati, salsiccia piccante, in uscita spolverata di scamorza affumicata, basilico

DORATA 1 - 4 - 7 **14**
Crema di zucca, mozzarella fior di latte, chips di patate alla paprika, polvere di cappero, spume di baccalà, basilico

MONTANARA 1 - 7 - 12 **13.5**
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati, formaggio branzi, in uscita croccante di polenta speck Salumi Lorenzi, basilico

★ **ESPLOSIVA** 1 - 7 - 12 **13**
Mozzarella fior di latte, pimiento habanero, pimiento verde, salsiccia piccante, cipolla rossa agrodolce, basilico

PRATOLINA 1 - 7 **12.5**
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace Salumi Lorenzi, robiola pratolina caseificio Carozzi, spolverata di pepe in grani

★ **LEVANTE** 1 - 4 - 7 - 12 (può contenere 3 - 6 - 10 - 13) **13.5**
Salsa di pomodoro, rucola, spume di baccalà pane sfritto, cipolla rossa agrodolce, basilico

★ **CANTABRICA** 1 - 4 - 7 **13**
Crema di zucca, mozzarella fior di latte, acciughe del cantabrico, croccante di polenta, guarnizione di pesteda, basilico

LA CLASSICA 1 - 7 **13**
Salsa di pomodoro, in uscita prosciutto cotto 100% Italiano Salumi Lorenzi, stracciatella, chips di patate, olio al rosmarino

BURINA 1 - 7 **12.5**
Mozzarella fior di latte, crema di habanero pimento, crumble di speck croccante Salumi Lorenzi, cialde di Grana Padano, basilico

Eventuali aggiunte di ingredienti **da 1 a 2.5**

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

Panna cotta **7**
alla liquirizia
7

Tiramisù della casa **7**
1 - 3 - 7

Bonet piemontese **7**
3 - 7

Semifreddo **7**
mascarpone e scaglie di cioccolato fondente
3 - 7

Mousse al caffè **7**
panna e ricotta
3 - 7

Torta del giorno **7**

BEVANDE

BOLLICINE

Blanc De Blanc - Contarini	23
Valdobbiadene - Follador	32
Saten - Contadi Castaldi	48
Franciacorta Brut, Cuveè Prestige - Cà Del Bosco	58
Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi	43
Bolgheri Rosato, “Scalabrone” - Antinori	36

VINI BIANCHI

Pinot Nero vinif. bianco - Giorgi	23
Lugana - Cà Maiol	28
Gewurztraminer - Hofstatter	35
Muller Thurgau - Hofstatter	30
Ribolla Gialla - Marco Felluga	31
Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio	30
Fiano d'Avellino - Feudi di San Gregorio	27
Falanghina - Feudi di San Gregorio	26
Anthilia IGT - Donna Fugata	29
Vermentino - Sella & Mosca	26

VINI ROSSI

Lambrusco - Otello	23
Sassella - Nino Negri	31
Inferno - Nino Negri	33
Sfursat - Nino Negri	60
Dolcetto d'Alba - Prunotto	25
Barbera d'Asti - Pico Maccario	27
Barolo - Cascina Chicco	47
Valpolicella Classico - Zenato	29
Valpolicella Ripasso - Zenato	39
Amarone - Cesari	53
Cabernet Sauvignon - Hofstatter	28
Chianti Classico - Banfi	28
Rosso di Montalcino - Banfi	31
Brunello di Montalcino - Banfi	63
Aglianico - Feudi di San Gregorio	30
Nero d'Avola - Donna Fugata	26
Cannonau - Argiolas	29

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. **cl. 0,20**	4
Isenbeck Premium Pils 4,8% val. **cl. 0,40**	6
Marienberg Marzen Amber Beer 5% val. **cl. 0,20**	4.5
Marienberg Marzen Amber Beer 5% val. **cl. 0,40**	6.5

ACQUA MICROFILTRATA 0,70 CL	3
BIBITE	4
CAFFÈ	2
CORRETTO	2.5
MACCHIATO	2.5
ORZO	2.5
AMARI	4
GRAPPE	6

COPERTO	2.5

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^2 - 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: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Osteria

BURI