



Authentic, old-style risotto prepared in the traditional way, with bone marrow and no frills or fripperies. The Ronchettino, especially in wintertime, has the rural and ancestral atmosphere of Lombard rice-fields mixed with the warmth of the wood-burning stove in the dining room. The cuisine of this nineteenth-century farmhouse includes non-local dishes too, but its most traditional specialties are only for the brave: *mondeghili*, small and fragrant, the size of an almond, served with a sweet-and-sour sauce; the imperial *cotoletta* which serves four, the *risotto alla milanese* served with *osso buco*, of course, and made with kidney- sliced and cooked in oil with garlic and parsley- roast bone marrow, beef bouillon and creamed with acid butter. As opulent as it can get.

Risotto vero, alla vecchia maniera, col midollo, astenersi fighetti. Al Ronchettino, soprattutto d'inverno, si respira già un po' di quell'aria nebbiosa e umida delle risaie del Pavese o del Lodigiano col suo fascino rurale e ancestrale misto al calore della stufa a legna accesa in sala. La cucina di questa cascina ottocentesca spazia anche 'fuori Milano', ma i piatti della tradizione sono quasi da duri e puri. I *mondeghili*, piccoli e fragranti, grandi come una mandorla, serviti con una salsa in agrodolce, la *cotoletta imperiale* per quattro persone, il *risotto alla milanese* ovviamente, anche con *osso buco*, con rognoncino trifolato o con il midollo arrosto, cotto con un brodo di biancostato e mantecato al burro acido. Opulento, come da tradizione.

ANTICA OSTERIA DI RONCHETTINO

Open Tuesday to Sunday at lunch and dinner

Via Lelio Basso, 9 - ph. +39 02 8262762

ronchettino.it



ANTICA OSTERIA DI RONCHETTINO

CONDIMENTO/ACCOMPAGNAMENTO: midollo arrosto

RISO	ZAFFERANO	COTTURA	MANTECATURA	PREZZO
Carnaroli Riserva San Massimo	Iraniano Top Sargol in stimmi	12 minuti con brodo di carne (biancostato e gallina)	Burro acido, Grana Padano 16 mesi	Euro 15

Pelago

2016



UMANI RONCHI

PELAGO 2016

Marche Rosso IGT - Umani Ronchi

Leather and cassis on the nose typical of great Cabernet Sauvignon wines, with a lovely toasty note of tobacco and chocolate on the finish. Full and velvety without rough edges. Savory. It pairs well with old-school risotto with bone marrow.

Ha il naso di cuoio e cassis dei grandi Cabernet Sauvignon, con bella tostatura di tabacco e cioccolato nel finale. Pieno e vellutato senza asperità. Sapido. Sta bene su un risotto col midollo, alla vecchia maniera.

