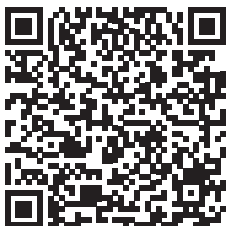


MENÚ DEL CIBO

**La buca l'è  
minga straca se  
la sa no de vaca!**

TRATTORIA  
**Fa' Balla'**  
**l'Ùeucc òò**



## Lasciaci una recensione!

*Se ti sei trovato bene in Trattoria, **inquadra il QR Code** con il telefono e lasciaci una recensione a 5 stelle su Tripadvisor, te ne siamo grati!*

Ti diamo il benvenuto in questa umile trattoria della periferia di Milano.

La trattoria Fa' Balla' L'Oeucc è il più storico locale di Baggio (Milano), aperto sin dagli anni '70.

Al tempo era solo un punto di ritrovo per i viaggiatori, per riposarsi e per far abbeverare i cavalli. Oggi siamo una trattoria milanese, dall'ambiente piacevolmente familiare, caldo e accogliente.

La nostra cucina casalinga, propone **piatti della tradizione milanese, ma anche alcune gustose rivisitazioni e varianti**; preparati unendo passione e tradizione con tecniche culinarie all'avanguardia.

Sarà per l'affabilità del personale, sarà per la nostra cucina che nasce dal cuore, che una volta seduti a tavola da FBL, basta chiudere gli occhi per sentirsi a casa.

Caro commensale, prima di lasciarti al nostro menù, ci teniamo a ricordarti che **le cose fatte con amore richiedono tempo**.

Buon proseguimento!

# Menù degustazione

Quest'inverno abbiamo deciso di proporvi due percorsi legati alla nostra cucina. I nuovi menù degustazione sono stati pensati per essere ordinati in due, così da poter condividere un'esperienza speciale con una persona speciale. Inoltre abbiamo deciso di ridurre il prezzo di listino così da poter rendere il tutto ancora più memorabile.

## Il percorso Fà Ballà l'Oeucc

Antipasto del Milanese + Risott allo zafferano con oss bus + Dolce a scelta 48

## Il Grande Classico

Antipasto del Milanese + Risotto allo zafferano + Oreggia a scelta 53

Sempre inclusi: acqua, caffè e una bottiglia di vino a scelta tra Sforzesco e Bianco del Santo. Il costo è da considerarsi per persona, ed i menù **possono essere ordinati a multipli di 2** ((quindi non è possibile prendere un menù da dividere in due).

\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.

# Antipasti

## Antipasto del Milanese

*Vuoi assaggiare tutti i nostri antipasti? Ecco per te un goloso mix composto da flan di zucca con fonduta di zola e funghi, dei nervetti, la nostra lingua e i nostri fantastici mondeghili. Ti consigliamo di abbinarci un calice di vino, sarà ancora meglio! 19*

*Allergeni: **sedano, uova, lattosio, possibile traccia di glutine**  
consigliato per 2 persone*

## Nervetti della gran Milàn

*Ricavati dal ginocchio di vitello bollito in acqua insaporita da carota, sedano e sale; al contrario di quanto si pensi sono semplici e sani. Serviti con la ricetta della tradizione: fagioli, cipolla, sedano e condimento d'olio. 6*

*Allergeni: **sedano***

## Mondeghili della tradizione Milanese

*Classica polpetta della tradizione milanese che le nonne usavano fare con l'avanzo dei bolliti. Impasto attentamente preparato solo con carne che gli conferisce la massima morbidezza. 1/cad. (salse fatte in casa +1)*

*Allergeni: **uova, sedano, latticini, pepe***

## Lingua di manzo in salsa verde

*Dopo una marinatura di 24 ore e una cottura a bassa temperatura di altre 24 per rendere la carne morbidissima, viene tagliata in sottilissime fette e servita con una salsa verde a base di prezzemolo, fatta rigorosamente in casa. 8*

*Allergeni: **sedano, glutine, pepe***

## Flan di zucca con fonduta di zola e funghi

*Gustoso flan di zucca ricoperto da una fumante fonduta di zola e accompagnato da funghi delicatamente saltati. 8*

*Allergeni: **uova, latticini, pepe***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Primi

## Primo del mese: Risotto rosa con fonduta di taleggio

*Abbiamo deciso di portare in questo risotto il tubero più sottovalutato: la barbabietola rossa. Il contrasto tra la barbabietola presente nella crema del risotto e la fonduta di taleggio golosamente versata sopra, lo rende un primo da un sol boccone. [14](#)*

*Allergeni: **lattosio***

## Risotto allo zafferano

*Un classico della cucina milanese, uno dei pilastri della tradizione. Riso, un pizzico di zafferano e una mantecatura da manuale per un risòt coi fiocchi. [12](#)*

*Allergeni: **latticini (mantecatura)***

## Risotto con crema di pistacchio, luganega e stracciatella casalinga

*Ci piace unire ricette e prodotti del nostro territorio con materie prime di altre cucine della nostra penisola. Ed è da questa filosofia che nasce il nostro risotto con crema al pistacchio lavorata in casa, accompagnata da salsiccia luganega, guarnito con una stracciatella casalinga fatta dalla nostra cucina e granella di pistacchio. [14](#)*

*Allergeni: **latticini (mantecatura), frutta secca***

## Risotto con concassè di pere, taleggio e radicchio

*Un grande classico dell'inverno ritorna, risotto con una concassè di pere fatta in casa che apporta al risotto un sapore molto delicato. Un ottimo accostamento con il taleggio usato per mantecare e il radicchio per guarnire. [14](#)*

*Allergeni: **latticini (mantecatura e taleggio)***

## **Gnocchi con vellutata di zucca**

*Soffici gnocchi di patate ricoperti da una vellutata crema di zucca dolce e profumata. Un piatto che esalta la semplicità delle materie prima di stagione, avorate con cura e senza artifici, per regalare il gusto genuino della cucina casereccia. 12*

*Allergeni: **nessuno***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Polente

## Polenta taragna

*Un grande classico dell'inverno milanese, fin dal primo boccone ti riempirà di un calore e un gusto che ti faranno dimenticare qualsiasi problema. 5*

*Allergeni: **latticini***

## Polenta concia

*Come si rende ancora più buona una polenta?*

*Semplice, facendoci sciogliere sopra dei bei tocchi di formaggio, che si presenteranno alla tua tavola belli fumanti. 12*

*Allergeni: **latticini***

## Polenta con i funghi

*Un piatto che ti porterà con mente e palato in cima alle vette più belle. Fin dal primo boccone ti sembrerà di trovarti in montagna. 10*

*Allergeni: **latticini***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Secondi

## Brasato di manzo al San Colombano con polenta taragna

*Brasato di manzo, lasciato marinare per 12 ore e successivamente cotto a bassa temperatura per altre 12 ore, per valorizzare il sapore della carne e la sua morbidezza. Servito con una riduzione dei suoi sughi di cottura, carichi di vero sapore milanese. Il tutto accompagnato con una generosa porzione di polenta taragna. 19*

*Allergeni: **sedano, latticini (polenta), solfiti, pepe***

## Stinco di maiale in crosta con patate al forno

*Stinco di maiale cotto al forno in modo da creare una perfetta crosta sull'esterno senza intaccare la tenerezza rimasta nel cuore dello stinco, servito con una salsa al fondo bruno e patate croccanti al forno.*

*Per un'esperienza unica. 19*

*Allergeni: **nessuno***

## Busecca in umido

*La trippa in umido.*

*Il piatto più particolare della tradizione milanese, o la ami o la odi. 13*

*Allergeni: **sedano, pepe***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Proposte Milanesi

## Cassœula milanese con polenta taragna

*Il piatto più atteso della stagione invernale: la cassoeula alla milanese. Unisce materie prime ricercate e di qualità, una ricetta secolare tramandata di generazione in generazione, a metodi di cottura gastronomici all'avanguardia. Lavoriamo ogni parte della cassoeula con una lenta cottura a temperature controllate. Verzini, piedini, cotenna, salsiccine, puntine e verza; questi sono gli ingredienti che compongono questo mastodontico piatto da oltre 1000 grammi, servito con polenta taragna. TRADIZIONE MILANESE DOCET. 25*

Allergeni: **sedano, latticini**

## Risòtt allo zafferano con oss bus

*È tornato il grande classico: il risotto allo zafferano con l'ossobuco intero. Una ricca porzione di risotto allo zafferano sopra la quale è adagiato con amore e delicatezza, l'ossobuco così come la tradizione lo vuole. Per esaltarne il gusto viene guarnito con una crema al midollo fatta in casa. 24*

Allergeni: **latticini (mantecatura), sedano**

IMPORTANTE: la nostra cucina farà di tutto per farti trovare l'ossobuco perfetto, con la giusta quantità di carne e un midollo di tutto rispetto. Tuttavia lo stinco da cui proviene l'oss bus non è uniforme, ma sappiamo che da vero milanese non rimarrai deluso in nessun caso.

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Orègge

Sempre accompagnate da un contorno a scelta.

## Classica

*Classica oreggia d'elefante tipica della tradizione milanese, morbida carne avvolta in una croccante panatura, fritta nell'olio. 23*

*Allergeni: **uova***

## Affumicata

*Oreggia d'elefante ricoperta con fettine sottili di scamorza affumicata che andranno a sciogliersi al contatto con la croccante panatura, e come se non bastasse, un'aggiunta di speck. 24*

*Allergeni: **uova, latticini***

## Gustosa

*L'oreggia più amata dalla famiglia FBL è tornata. Una base di oreggia tradizionale ricoperta da una crema allo zola bella bollente, guarnita con granella di noci con aggiunta di pere. 24*

*Allergeni: **uova, latticini, frutta secca***

## Alternativa

*Puntine di stracciatella fatta in casa, le nostre gustosissime cipolle caramellate ed una glassa gastronomica, renderanno questa oreggia un trionfo di gusto. 25*

*Allergeni: **uova, latticini, solfiti***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Contorni

## Patate croccanti al forno

*Un po' come il colore nero, le patate al forno, stanno bene con tutto; croccanti fuori e morbide dentro, questo è il segreto. Abbinale con una delle nostre fantastiche orèggie, non te ne pentirai. 6*

*Allergeni: **nessuno***

## Cipolle caramellate

*Se le avete provate, le amate già; se dovete ancora provarle, le amerete. Un contorno saporito e delicato, che trasforma le già fantastiche cipolle di Tropea in un capolavoro. 6*

*Allergeni: **solfiti***

## Finocchi, arance e stracciatella fatta in casa

*Una leggera insalata di finocchi accompagnata da pezzi di arancia fresca, il tutto leggermente condito e guarnito con stracciatella fatta in casa per portare a tavola un contorno fresco e leggero per chi volesse un accompagnamento al proprio secondo, senza appesantirsi e senza rinunciare al gusto. 8*

*Allergeni: **latticini, pepe, solfiti***

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Dolci

Provali insieme al nostro amaro allo zafferano fatto in casa +3  
(pan de mej e formaggi esclusi)

## Tiramisù al momento

*Il dolce che tutti ci invidiano. La perfetta unione tra savoiardi immersi nel miglior caffè e crema al mascarpone crea il fantastico tiramisù del Fà Ballà. La nostra crema, essendo preparata con uova cotte, ci permette di rendere questo dolce alla portata di tutti, soprattutto per le mamme in dolce attesa. 7*

Allergeni: **uova, latticini, glutine**

## Pan de mej con passito milanese

*I biscotti che hanno accompagnato tutte le infanzie milanesi, quei dolci che faceva sempre la nonna e che ti riporteranno a quando eri piccolo. Preparati seguendo la ricetta tramandataci. Noi li accompagniamo con il nostro Solitaire, un passito delle colline milanesi e con la nostra crema pasticceria. 7*

Allergeni: **latticini, uova, glutine**

## Budino barbajada

*La tipica cioccolata milanese, la Barbajada, cambia forma e diventa un delizioso budino. Per gli amanti del cioccolato è un toccasana da non perdere, amato sia dai grandi che dai piccini. Come da ricetta tradizionale viene servito con della panna montata fresca e lingue di gatto fatte in casa. 8*

Allergeni: **lattosio**

## Torta di mele

*Il dolce della tradizione per eccellenza: morbida, profumata e preparata ogni giorno come una volta, con mele fresche e ingredienti semplici. Un assaggio di casa, di merende in famiglia e di genuinità, da gustare da solo o con una spolverata di zucchero a velo. 8*

Allergeni: **uova**

*\*in caso di mancato reperimento di alcune materie prime fresche, verrà impiegato un prodotto selezionato gelo di più simile qualità possibile.*

# Bevande

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>Acqua 0,7 Naturale</b>  | <u>3</u> |
| <b>Acqua 0,7 Gasata</b>    | <u>3</u> |
| <b>Coca Cola 0,33</b>      | <u>3</u> |
| <b>Coca Cola zero 0,33</b> | <u>3</u> |
| <b>Thè al Limone</b>       | <u>3</u> |
| <b>Thè alla Pesca</b>      | <u>3</u> |

# Caffetteria

## **Caffè** 2

*Miscela tostata artigianalmente. Composta da 4 monorigini selezionate: tre arabiche semilavate provenienti da centro e sud america e una robusta naturale etiopica. La composizione della miscela è nell'ordine del 90/10. Estrazione in tazza ottenuta con grammatura non inferiore ai 9gr a dose ed effettuata con Faema Ariete 2 gruppi originale del 1968 a scambiatore termosifonico e caldaia flangiata 12 litri in rame.*

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Caffè Decaffeinato</b> | <u>2,50</u> |
| <b>Caffè Corretto</b>     | <u>3</u>    |
| <b>Caffè Shakerato</b>    | <u>5</u>    |

## **Vuoi diventare ambasciatore della Trattoria?**

*Tranquillo, niente di complicato! Condividi la tua esperienza in Trattoria con i tuoi amici e in cambio ti riconosceremo un Regalo Speciale.*

*Segui le istruzioni qui sotto:*

- 1. Registra un video o scatta una foto golosa della tua serata in Trattoria.*
- 2. Pubblicalo nelle storie e taggaci con il nostro tag @trattoriafbl oppure inviacelo a questa email: [trattoriafbl@libero.it](mailto:trattoriafbl@libero.it)*
- 3. Scrivici per riscattare il tuo Omaggio.*



IG: trattoriafbl  
FB: Trattoria Fà Ballà l'Oeucc