



# Menu *Cucina*

SAPORI LOMBARDI  
**Turna,  
Indre**

# LA CUCINA DEL TURNA INDRÈ

## TAGLIERI



### Tagliere Sforzesco (Salumi)

Cacciatorini, salame Muletta, prosciutto crudo della Brianza, salame di coscia, mortadella di fegato serviti con cipolline in agrodolce e peperoni lombardi. 18,9

Perfetto con:

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC  
Ferma "Il Baldo"  
- Finigeto

+17,9 +4,9



### Tagliere Guffanti (Formaggi)

Una selezione di Formaggi Guffanti con Robiola di capra in crosta fiorita, Taleggio DOP, Silter DOP, Formai de Mut della val Brembana, Strachitunt DOP. Il tutto accompagnato da frutta secca e cipolline in agrodolce. 19,9

Perfetto con:

Riesling Superiore DOC  
Fermo "Lo Spavaldo"  
- Finigeto

+18,9 +4,9



### Tagliere Alto Borghese (Misto)

Mortadella di fegato, salame Muletta, Prosciutto crudo della Brianza, Taleggio DOP di Bergamo, Formai de Mut della Val Brembana. Servito con peperoni Lombardi e frutta secca. 19,9

Perfetto con:

Spumante Sebastian Brut +23,9 +4,5

## SFIZI IN ABBINAMENTO

**Aggiungi i tuoi sfizi preferiti!**

### Insalata Russa del Turna Indrè

Patate, carote e piselli\*, avvolti da cremosa maionese. +4,9

### Formaggella Bustocca

Morbida da spalmare, come una volta, ogni famiglia la "fa a modo suo". +4,9

### Patè alla Milanese

Avvolto dalla tradizionale gelatina, per veri intenditori. +4,9

### Insalata di nervetti

Per i veri nostalgici. +4,9

**"I voeuri tucc quanti!"**

"LI VOGLIO TUTTI QUANTI!"

~~+19,6~~

**+14,9**

## L'ANGOLO DEI COCKTAILS

Tutti Prodotti con distillati "Rossi D'Angera"

Distillatori del Lago Maggiore dal 1847



### Negroni Lombardo 100%

Bitter Campari, Vermouth rosso Style 31 Rossi D'Angera, Gin Latitudine 45 Rossi D'Angera. 8



### Lago Maggiore Spritz

Liquore Spitz alla Genziana, Prosecco, soda all'arancia. 8



### MI.SA (Milano - Samarate A/R)

Bitter Campari, Liquore Un Quai Cos, scorze di limone e rosmarino. 8



### Fucsia

Aperitivo con 40.10 Fuchsia di Rossi D'Angera: note fresche di agrumi, genziana e zenzero. 8



### Milano Zero 0.0

Profumo lombardo, spirito analcolico. 8

# I VINI PERFETTI PER COMINCIARE

La nostra selezione ideale per l'aperitivo!

## LE BOLLICINE

### Spumante Sebastian Brut

🍷 23,9 🍷 4,5

## I VINI ROSSI

### Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Ferma "Il Baldo" – Finigeto

🍷 17,9 🍷 4,9

### Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante "La Grintosa" – Finigeto

🍷 16,9 🍷 4,9

## I VINI BIANCHI

### Riesling Superiore DOC Fermo "Lo Spavaldo" – Finigeto

🍷 18,9 🍷 4,9

### Pinot Nero Frizzante IGT "Il Piffero" – Finigeto

🍷 17,9 🍷 4,9

## SFIZI LOMBARDI E... DINTORNI

### GRANDI CLASSICI



#### Vitello del Nonno Osvaldo

L'antica ricetta della gastronomia del nonno Osvaldo con vitello affogato in soffice salsa tonnata e capperi. 13,9

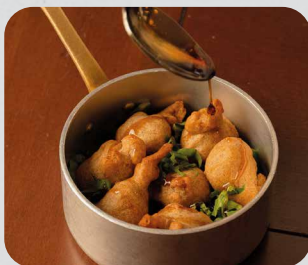
#### La Fritura

Fritto misto di pessitt (pesciolini) e rane, dorato e croccante. 12,9

#### Sciatt Valtellinesi *irresistibili*

Irresistibili bocconcini\* di Casera filanti, avvolti da una pastella a base di birra, latte e grano saraceno. Serviti con insalata cicorino e aceto balsamico di mele. 10,9

Aggiungi la Salsa Turna Indrè! +0,99



### CONTEMPORANEI



#### Mondegili Tipici *i più golosi*

Sfiziose polpette panate e fritte a base di carne bollita, servite con sfzosissima Salsa Turna Indrè. 9,9

#### Tortino estivo *🌿*

Flan di biette su fonduta al Taleggio DOP Bergamasco e crumble di grissini. 9,9

Gira pagina e scopri  
I NOSTRI PIATTI TRADIZIONALI  
LOMBARDI, I GRANDI CLASSICI



# Scopri la LOMBARDIA IN TAVOLA

Ogni mese un fuori menù dedicato a una provincia



## I PIATTI UNICI TRADIZIONALI LOMBARDI

IL PIÙ VENDUTO



### Risott giald con l'òs büüs

*Risotto giallo con l'ossobuco*

“Il risotto, cremoso e dorato grazie allo zafferano, richiama eleganza e leggenda, mentre l'ossobuco\*, con il suo ricco midollo e cottura lenta, celebra i sapori autentici della cucina milanese. **Questo piatto unisce delicatezza e profondità, raccontando con gusto tutta l'anima di Milano.**” 29,9

Disponibile anche nella versione vegetariana

accompagnato da uno spezzatino vegetale a lenta cottura! 19,9

Perfetto con:

Curtefranca DOC  
Rosso - Uberti +28,9

Pinot Nero Frizzante IGT  
"Il Piffero" - Finigeto +17,9 +4,9



### Rostin Negàa

*Con la pancetta l'è semper mej*

Il grande classico milanese: un nodino di vitello rosolato nel burro con pancetta e cipolle, sfumato con vino bianco e cotto lentamente fino a diventare morbido e succulento.

Il suo fondo scuro e profumato racconta la cucina di una volta, servito con patate al forno. 21,9

Perfetto con:

Valtellina Superiore  
Inferno DOCG  
- Nino Negri +36,9

Valtellina Rosso  
- "Giùen" -  
Nino Negri +29,9 +6,9



### Baccalà in umido

Un piatto della tradizione popolare lombarda che racconta una cucina autentica, fatta di sapori semplici e intensi. Il baccalà viene cotto lentamente in umido con pomodorini, capperi e cipolla rossa, creando un sugo ricco di profumo e carattere.

Ad accompagnarlo, l'immane crostone di pane croccante, perfetto per fare la classica scarpetta fino all'ultima goccia. 18,9

Perfetto con:

Curtefranca DOC  
Rosso - Uberti +28,9

Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese DOC - Ferma -  
"Il Baldo" Finigeto +17,9 +4,9





# PRIMI

## CONTEMPORANEI

### Bigoi e sardèle

Grande classico della tradizione popolare mantovana. Bigoli con sardelle sotto sale, espressione di una cucina essenziale nata dalla dispensa di un tempo. Un piatto dal gusto intenso e avvolgente, che racconta l'autenticità della tradizione locale. 13,9



#### Perfetti con:

Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese DOC Frizzante -  +4,9  
"La Grintosa" - Finigeto 

### Cappellacci verdi

Cappellacci verdi ripieni di ricotta e spinaci dal cuore morbido e saporito. Serviti con burro fuso e salvia, che ne esaltano la semplicità e il gusto autentico, e completati da una generosa spolverata di Grana Lodigiano 24 mesi. 12,9

#### Perfetti con:



Riesling Superiore DOC Fermo  
"Lo Spavaldo" - Finigeto  +4,9 

## CLASSICI

### Gnocchi pizzoccherini

Versione estiva dei pizzoccheri: gnocchi freschi di grano saraceno con cuore filante di Casera valtellinese. Serviti su crema di coste, olio di menta e pestata aromatica, per un piatto che unisce carattere alpino e freschezza di stagione. 15,9

#### Perfetti con:

Valtellina Rosso -  
"Giùen" - Nino Negri  +6,9 




### Riso al salto con animelle

Riso al salto allo zafferano: un disco dorato, croccante all'esterno e morbido all'interno. Servito con un ricco ragù di animelle, per un piatto deciso, elegante e profondamente legato alla cucina del territorio. 16,9

#### Disponibile anche nella versione vegetariana

Servito solo con fonduta di Taleggio DOP. 11,9



#### Perfetto con:

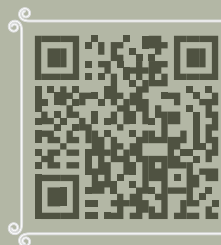
Spumante Sebastian Brut  23,9  +4,5 

### Taròz valtellinesi

Taròz valtellinese: servito tiepido, come da tradizione estiva, è un piatto autentico della montagna a base di patate schiacciate, burro e i formaggi Bitto e Casera DOP. Una preparazione cremosa e avvolgente della cucina alpina servita con fiori profumati. 13,9

#### Perfetti con:

Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese DOC Frizzante  
- "La Grintosa" - Finigeto  +4,5 



Scannerizza  
IL QR CODE

e approfondisci tutti gli  
allergeni presenti all'interno  
del menù

Gira pagina e scopri  
I NOSTRI SECONDI!



# L'ANGOLO DELLA CUTULÈTA

ORDINAZIONE  
LIMITATA  
VA A RUBA

L'Assoluta Regina indiscussa della Cucina Lombarda!  
Non puoi dire di essere stato al Turna Indrè se non la provi... Te capì?

Come la facciamo? Semplice ma fatta bene.

## PANATURA A REGOLA D'ARTE

Con uovo sbattuto e  
nuova panatura aromatica  
alla salvia e grissini

**"perché se butta via nagott!"**  
(perché non si butta niente!)



## LA CARNE È DI VITELLO

Selezionata. Autentica.  
Lavorata, cotta e servita con l'osso.  
Non scendiamo a compromessi.

**"L'è Insci"**  
(è così)



### 380 gr ca. di Purissimo, Opulento e Panato Piacere

Servita con rucola selvatica e bis di pomodorini  
con l'immane Salsa Turna Indrè. 34,9

### Perfetta con:

Franciacorta DOCG  
Cabocho - Fuoriserie  
22 - Monte  
Rossa

+89,9

Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese DOC - Ferma -  
"Il Baldo"  
Finigeto

+17,9

+4,9



## CONTORNI

Aggiungi il tuo contorno preferito!

**Patate Arrosto** +4,9

**Insalata Verde** +4,5

**Coste Saltate  
Aglio e Olio** +4,5

Coperto 2,5 a persona. Tutti i prezzi si intendono in € euro.

\*prodotto surgelato all'origine o che ha subito trattamento di abbattimento  
rapido dopo la lavorazione come previsto dalla normativa vigente

# GLI ALTRI SECONDI

PIATTO  
CONSIGLIATO



## Piccione in porchetta

Piccione in porchetta, cotto lentamente per esaltarne succosità e profumi, servito con uva e piselli freschi. Accompagnato da un vellutato purè di patate, per un piatto ricco, elegante e armonioso. 22,9

Servito con morbido purè di patate

Perfetto con:

Valtellina Rosso -  
"Giùèn" -  
Nino Negri

+6,9



## Missoltini di Como

Ricetta del Lago di Como: missoltini, pesci del lago preparati secondo tradizione, serviti con un crostone di polenta taragna. Un piatto autentico e deciso, che racconta il sapore del territorio comasco. 22,9

Perfetti con:

Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese DOC Frizzante -  
"La Grintosa" - Finigeto

+4,9



## Tagliata Semplice Semplice

Succosa Tagliata di manzo alla piastra, condita con un goccio d'olio extra vergine e scaglie di sale. Per palati delicati e fini. Servita con senape selvatica saltata. 24,9

Perfetta con:

Valtellina Rosso - "Giùèn" -  
Nino Negri

+6,9



## La melanzanese

Cotoletta di melanzana dalla panatura croccante, dorata e fragrante. Servita con patate al forno e salsa vegana Turna Indrè, per un piatto goloso, equilibrato e completamente vegetale. 13,9

Perfetta con:

Spumante Sebastian Brut

23,9 +4,5



La nostra  
**SALSA TURNA INDRÈ**  
Gustala anche a casa tua!  
Richiedila in cassa. 4,9

## MENÙ BAMBINI

### Antipasto

Prosciutto crudo e formaggio locale. 5,9

### Pasta

Pasta con sugo a scelta (ragù di carne o salsa di pomodoro e basilico) o al burro. 6,9

### Risotto

Risotto giallo alla milanese con zafferano. 8,9

### Secondo

La piccola cotoletta tenera di pollo con patate croccanti al forno. 9,9

### Dolce

Gelato alla crema o al cioccolato. 4,9

Bevande escluse



## E IL DOLCE?!

**"Ehi, indovè te set andànd?!  
Regordet de lassà el spazi  
per el dòls!"**

(Ehi, dove stai andando?!  
Ricordati di lasciare lo  
spazio per il dolce!)



SAPORI LOMBARDI  
**Turina,  
Indre**