

# BIBITE

Acqua liscia	1.50
Acqua frizzante	1.50
Coca cola	2.00
Coca cola zero	2.00
Beck's	3.50
Menabrea top restaurant 3.5°	10.00
Menabrea top restaurant 5.5°	10.00
Caffè	1.00

## Concept

Qualità, ricercatezza e tradizione che divengono avanguardia. Questo è **Orobianco**.

Orobianco è il tempio urbano della mozzarella che nasce al centro di Milano, dove la tradizione casearia campana incontra la qualità del latte Lombardo. Molto più di un caseificio, molto più di un Mozzarella bar.

Orobianco è un progetto gastronomico dove la materia prima, la Mozzarella di Bufala, è decisamente legata al momento della degustazione. Produzione artigianale a vista, degustazione in sala. Un tempio urbano dedicato allo slow food campano prodotta con l'alta qualità del latte lombardo. Genuinità delle materie prime, qualità e raffinatezza.

Tutto il giorno, tutti i giorni per pranzo, aperitivo e slow dinner all'insegna dello stile e della qualità gastronomica.

## Vision & Mission

Nato dall'ambizione di due giovani imprenditori partenopei, **Orobianco** punta a divenire il nuovo tempio urbano della Mozzarella di Bufala nel centro di Milano.

Una visione d'avanguardia li porta a voler coniugare in un unico spazio le attività di prodotto, processo e consumo della Mozzarella.

## L'obiettivo è portare Orobianco nel Mondo



**TRADIZIONE CAMPANA + LATTE LOMBARDO**

INFO

 Orobianco

 [www.orobiancomilano.it](http://www.orobiancomilano.it)

 02 20242209

MENUNU.

# I NOSTRI PIATTI

Mozzarella  di latte di bufala <b>orobianco</b> e prosciutto crudo. (Parma gran riserva 20 mesi)	9.50
Mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> e parmigiana di melanzane.	9.50
Mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> e verdure grigliate.	7.50
Mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> e parmigiana di zucchine.	9.50
Caprese <b>orobianco</b> . (Mozzarella di latte di bufala e Pomodori di Sorrento)	7.00
Stracciatella di latte di bufala <b>orobianco</b> e mortadella al tartufo. (Salumificio BBS)	11.00
Provola di latte di bufala <b>orobianco</b> e speck. (Speck IGP della val di fossa)	8.00

# LE INSALATE

Insalata mista, mais, tonno e bocconcini di latte di <b>orobianco</b> .	8.50
Insalata mista, pomodorini di stagione e bocconcini di latte di bufala <b>orobianco</b> .	8.50
Insalata mista, pomodorini di stagione, carote e carciofini alla griglia.	8.50
Insalata mista, zucchine alla griglia, scaglie di granda di bufala e pomodorini di stagione.	8.50

# I NOSTRI SOTT'OLI

Pomodori secchi.	
Carciofini alla griglia.	
Funghi chiodini.	
Melanzane a filetti.	3.00

# I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere di salumi. (per 2/3 persone)	15.00
Tagliere di formaggi. (per 2/3 persone)	15.00
Tagliere misto di salumi e formaggi.	18.00

# I PANINI

Prosciutto cotto Gianferrari, mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> e pomodorini di stagione.	
Prosciutto crudo di Parma gran riserva 20 mesi e mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> .	
Speck IGP della Val di Fassa e Ricotta di latte di bufala <b>orobianco</b> .	
Mortadella Bologna con pistacchio, carciofini grigliati sott'olio e taleggio d'alpeggio.	
Coppa piacentina e melanzane a filetti sott'olio.	
Salame mantovano DOP e scamorzina dolce sorrentina.	
Culatello di Zibello, parmigiana di melanzane e mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> .	6.50

# I CROSTONI



Salva cremasco e verdure grigliate.	
Speck IGP del val di fossa, scamorza dolce e rucola.	
Bresaola di limousine, rucola e scaglie di granda di bufala.	
Prosciutto crudo di Parma gran riserva 20 mesi, friarielli e pomodori secchi sott'olio.	
Pancetta piacentina doppiata, stracciatella di latte di bufala <b>orobianco</b> e pomodori di Sorrento.	
Speck IGP della Val di Fassa e gorgonzola.	
Prosciutto cotto Gianferrari, brie di bufala, insalata e pomodori di Sorrento.	7.00


# LA SALUMERIA

SALUMI	FORMAGGI
Taleggio d'alpeggio DOP	Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva 20 mesi (Ferrari)
Gorgonzola artigianale (Carioni)	Prosciutto cotto (Gianferrari)
Provolone del Monaco (Lo Conte)	Coppa nazionale Agostoni DOP
Scamorza bianca e affumicata (Lo Conte)	Pancetta piacentina (Fiocchi di Podenzano)
Salva cremasco DOP (Lo Conte)	Mortadella Bologna con pistacchi
Caciottina dolce (Lo Conte)	Mortadella al tartufo (BBS)
Grana Padano di latte di bufala	Stroghino di culatello Gianferrari DOP
Pecorino al tartufo (Busti)	Culatello di Zibello Gianferrari
Pecorino rosso di Pienza (Busti)	Speck IGP della Val di Fassa (Felicetti)
Pecorino ai pistacchi (Busti)	Bresaola di Limousine della Valtellina
Pecorino allo zafferano (Busti)	Salame mantovano DOP (Salumificio Pezzi)
Pecorino alle noci (Busti)	

# DALLA PRODUZIONE

Mozzarella di latte di bufala <b>orobianco</b> . (200gr.)	5.00
Ricotta di latte di bufala <b>orobianco</b> . (250gr.)	5.00
Provola di latte di bufala <b>orobianco</b> . (200gr.)	5.00
Stracciatella di latte di bufala <b>orobianco</b> . (200gr.)	5.50
Burrata di latte di bufala <b>orobianco</b> . (200gr.)	5.50

 È possibile inoltre comporre il proprio piatto scegliendo tra i prodotti della nostra salumeria.  
 Tutte le mozzarelle servite in questo locale sono di nostra produzione e vengono prodotte quotidianamente con latte fresco lombardo certificato, la porzione al piatto è di 200 gr.

 Molti dei prodotti della salumeria sono soggetti a stagionalità. A seconda del periodo potrebbero essere non reperibili.  
 Tutti i prodotti sono venduti a peso (vedi scheda prodotti alla cassa).