



La Dogana del Buongusto
RISTORANTE | VINERIA

LISTINO ORDINI A CASA

Per tutti i Buongustai di Milano abbiamo una golosa notizia!

Da oggi potrete godervi da casa la nostra cucina e le nostre etichette in maniera innovativa, scegliendo tra le nostre "Sommelier Box" a tema oppure componendo su misura la vostra "Chef Box"

LA DOGANA DEL BUONGUSTO
DIRETTAMENTE A CASA TUA



una Sommelier Box
con 6 bottiglie di vino



una Chef Box

Utilizziamo per le nostre scatole e contenitori solo materiale riciclato e riciclabile.

CHEF BOX

Nella nostra "Chef Box" potrete comporre il vostro menù scegliendo tra le nostre ricette! Riceverete tutti i prodotti rifiniti per preparare in pochissimi minuti i piatti di Chef Mavaracchio.

ANTIPASTI

"Insalada del fiumm"

€ 10,00

Insalata di gamberi di fiume profumati allo zenzero, trota affumicata a caldo con vinaigrette al limone

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

"Un mezzo pasticcio (di coniglio)"

€ 7,50

Terrina di coniglio con mousse di mascarpone e spinaci, carotine in giardiniera

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 5 min. circa

"Pathé d'occa"

€ 14,00

Terrina di fegato grasso d'oca fatto in casa, guarnita con pan-brioche tostato, confettura di cipolle rosse, confettura agli agrumi e confettura ai mirtilli

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 5 min. circa

"La boca l'è minga straca se la sa no de vaca"

€ 8,00

Taleggio stagionato in grotta, toma d'alpeggio, Salva cremasco, Parmigiano 48 mesi da vacche rosse e Gorgonzola crosta rossa. Confettura di nostra produzione

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

PRIMI PIATTI

"Tortèj & trifola"

€ 13,00

Tortelli fatti in casa ripieni al tartufo nero, su crema di topinambur, chips di bietole arcobaleno e scaglie di tartufo nero

Difficoltà 2 su 3

Tempo di preparazione: 10 min. circa

"Risótt a la milanesa" € 11,00
Carnaroli della campagna milanese con pistilli di zafferano iraniano essiccati a freddo e midollo di vitello

Difficoltà 3 su 3 *Tempo di preparazione: 20 min. circa*

"Risótt a la milanesa con l'ós bus" € 19,00
Carnaroli della campagna milanese con pistilli di zafferano iraniano essiccati a freddo e midollo di vitello, accompagnato con ossobuco di vitello e gremolada

Difficoltà 3 su 3 *Tempo di preparazione: 20 min. circa*

Risotto al salto € 12,00
Risotto alla milanese saltato in tegamino di ferro

Difficoltà 1 su 3 *Tempo di preparazione: 10 min. circa*

"Risótt de la campagna" € 9,00
Carnaroli della campagna milanese alla zucca e guarnito con scaglie di Salva cremasco DOP

Difficoltà 3 su 3 *Tempo di preparazione: 20 min. circa*

SECONDI PIATTI

La cotoletta tradizionale € 20,00
L'antica ricetta della costoletta alta, impanata e fritta in padella con burro, accompagnata da patate rustiche alle erbe

Difficoltà 2 su 3 *Tempo di preparazione: 12 min. circa*

"El manz a la manéra del Davide" € 17,00
Medaglione di manzo al vapore con funghi porcini trifolati, maionese fatta in casa al rafano

Difficoltà 2 su 3 *Tempo di preparazione: 12 min. circa*

"Col cavoll!" € 12,00
Sfornato di cavolo nero, melanzane e pane servito su crema al gorgonzola

Difficoltà 2 su 3 *Tempo di preparazione: 10 min. circa*

DOLCI

"Zabajone e Pan de Mèj" € 6,00

I tradizionali biscotti milanesi e zabajone freddo

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

"Cioccolatissimo" € 6,00

Moelleux di cioccolato fondente

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 15 min. circa

"Da la Mamagranda" € 6,00

Crostatina fatta in casa con crema al limone, polvere di liquirizia e meringa

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

Charlotte € 6,00

Torta di pan di spagna e bavarese ai frutti di bosco

Difficoltà 1 su 3

Tempo di preparazione: 2 min. circa

EL PAN DEL PRESTINÈ

Portiamo la nostra tradizione di famiglia sulla Vostra tavola. Il cestino della nostra Forneria Silini vuole raccogliere i sapori dei cereali grezzi e raffinati per offrirvi l'indimenticabile connubio da focolare domestico del Pane quotidiano e della cucina della tradizione. I fortunati potrebbero vedere il Fornaio Giovanni arrivare in una serata qualunque con una fragrante sfornata.

Aggiungi alla tua Chef Box il nostro sfiziosissimo cestino di pane | € 3,00

ABBINAMENTI

Abbina alla tua "Chef Box" una bottiglia di vino scelta dal nostro Sommelier:

- Abbinamento Scoperta € 16,00
- Abbinamento Eleganza € 35,00

SOMMELIER BOX

All'interno della "Sommelier Box" troverete una selezione di sei bottiglie, sapientemente abbinata per raccontarvi un territorio o uno stile di vino scelto dal nostro professionista.

Scoperta

€ 75,00

Il nostro Sommelier ha scelto una collezione davvero bella in cui propone dei vini con abbinamenti di tendenza senza essere mai superficiali. Una degustazione che ti guiderà alla scoperta dei diversi stili italiani, che ti regalerà sensazioni diverse a seconda del terroir e del vitigno con cui è stato prodotto il vino. Un'esperienza unica e imperdibile. La cassa da 6 bottiglie contiene una bottiglia ciascuna di: L'Ars, Prosecco DOP, Marsuret; Donna Clementia, Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore DOP, Croce del Moro; Muller Thurgau Alto Adige DOP, Castel Sallegg; Rosamara, Chiaretto del Garda DOP, Costaripa; 1037, Pinot Nero, Marchesi di Montalto; Valpolicella Classico DOP, Allegrini

Territorio: Lombardia

€ 95,00

Seguendo la via del Territorio, con la lettera maiuscola, si possono incontrare prodotti che sono veri rappresentanti di queste terre, prodotti espressivi unici, di un territorio tutto da scoprire. Percorrendo questo itinerario, ritroviamo i profumi i gusti e le sensazioni di un tempo, fatti di assaggi autentici, di emozioni seguendo una via che intreccia interpreti di terroir fatti di montagne impervie o generose terre collinari. La cassa da 6 bottiglie contiene una bottiglia ciascuna di: Mattia Vezzola Brut, Costaripa; Riesling, Monsupello; Rosamara, Chiaretto del Garda DOP, Costaripa; Campo Castagna, Pinot Nero Biodinamico O.P. DOP, Castello di Stefanago; Grumello Valtellina Superiore DOCG, Conti Sertoli Salis; Ronchedone, Cà dei Frati

Eleganza

€ 125,00

Per gestire al meglio un pasto di classe pur rimanendo a casa, con una delle selezioni più nobili del patrimonio enologico internazionale. Classe e prestigio incorniciano il profilo di questi vini, caratteristiche che li rendono i perfetti protagonisti per momenti unici, per occasioni importanti. Diversi assemblaggi che raccontano l'identità di altrettante cantine e il loro modo di esprimere il generoso terroir della zona. La cassa da 6 bottiglie contiene una bottiglia ciascuna di: Nature Pinot Nero Pas Dosé, Monsupello; I Frati, Lugana DOP, Cà dei Frati; Dürnstein Gruner Veltriner, Alzinger; Le Tense, Sassella Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri; Brunello di Montalcino DOCG, Abbazia Ardenga; Rombone Barbaresco DOCG, Renato Fenocchio

APE BOX

All'interno della "Ape Box" troverete tutto il necessario per godervi un aperitivo proprio come presso la nostra Vineria.

Ape Box

€ 30,00

Il nostro Chef e il nostro Sommelier hanno realizzato la scatola per un aperitivo sfizioso e di qualità. Nella nostra Ape Box troverete una bottiglia di vino da 0,75 l., una selezione di formaggi e salumi della tradizione, i nostri Mondegghili, i Marchesini e dei crostini di pane o di focaccia realizzati dal nostro Chef.

SELEZIONE DEL SOMMELIER

Mettiamo il caso che vuoi acquistare dei vini e hai paura di non saper scegliere. Il nostro Sommelier ha preparato per te una leale selezione di etichette al giusto prezzo proprio per soddisfare il tuo bisogno. Perché no? Perché non adesso? Il valore di acquisto te lo garantisce il marchio La Dogana del Buongusto; la certezza nel risultato è tutta nella fiducia nel servizio e nelle tue esperienze precedenti.

VINI SPUMANTI

L'Ars | Prosecco DOP | Marsuret

€ 15,50

Perlage persistente e colore verdolino appena accennato, profumo vinoso con note di fiori bianchi e di pera, pesca e albicocca. Gusto morbido con piacevole fondo gradevolmente amarognolo. Perfetto da abbinare a polpette di pesce con maionese leggera all'erba cipollina.

Horizon | Champagne Blanc de Blancs | Pascal Doquet

€ 55,50

Giallo con sfumature verdi, ha aromi di agrumi di menta fresca, e di fiori primaverili. Agrumi e frutti bianchi. Il gusto è decisamente fresco, leggero di corpo, ben sapido e molto persistente. Perfetto da abbinare a Spiedini di gamberi e verdure con salvia frita e fette di limone affumicato.

VINI BIANCHI

Müller Thurgau Alto Adige DOP | Castel Sallegg

€ 18,50

Paglierino leggero con note eleganti di sambuco e frutta bianca, mela golden pesca e note di erbe fini, rosmarino e lavanda. In bocca ha una bevibilità piacevolmente fresca. Perfetto da abbinare a Pappardelle con crostacei e zucchine, con zeste di cedro e foglie di acetosa.

Chardonnay Isonzo DOP | Lis Neris

€ 20,50

Paglierino carico brillante, al naso è complesso con ricordi di agrumi, tiglio, banana e una buona mineralità. In bocca scivola bene sul palato, con buona freschezza e mineralità. Perfetto da abbinare a insalata di faraona e fagioli dall'occhio condita con salsa bernese

Monsaltum | Riesling O.P. Superiore DOP | Marchesi di Montalto

€ 20,00

Paglierino intenso, al naso ha note fruttate di pesca e albicocca, e di erbe aromatiche. In bocca l'alcol e l'acidità sono ben equilibrati, secco e piuttosto morbido. Vino molto elegante. Perfetto da abbinare a zuppa di pesce marinato in vino bianco e cipolla di Tropea

Molin | Lugana DOP | Cà Maiol

€ 25,50

Giallo intenso con note fruttate di mela golden, floreali e di macchia mediterranea. Sentori di lieviti ben supportati dalle sensazioni minerali e tostate. Il gusto inizia con una bella acidità e morbidezza. Perfetto da abbinare a Lavarello al forno alle erbe fini con pomodorini confit.

Blanc chardonnay DOP | Tenuta Mazzolino | 2013

€ 38,00

Giallo intenso e brillante, sentori di ananas maturo, scorza di cedro, nocciola e acacia su tocco di boisé. Il palato è ricco e corposo, sapido e con l'acidità vivace che introduce il finale morbido. Perfetto da abbinare a risotto alla pavese con borlotti e caciotta pavese

VINI ROSATI

Molmenti | Chiaretto del Garda DOP | Costaripa | 2015 (affinato in barrique) € 24,50

Leggero rosa lucente, con Profumo ricco e complesso di fiori bianchi dolci e piccoli frutti rossi e di pesca, nuances di vaniglia. Sapore equilibrato, avvolgente, ampio e complesso. Perfetto da abbinare a coniglio in porchetta con noci pecan e pere sciropate

VINI ROSSI

Valpolicella Classico DOP | Allegrini € 17,50

Colore rubino intenso, presenta aromi intensi ed eleganti di mora e di violetta, ha profumi di prugna e amarena. Il gusto è di buona struttura, equilibrato e con una piacevole morbidezza. Perfetto da abbinare a insalata di manzo bollito con formaggio Edamer, pomodori verdi, mandorle

Grumello DOCG | Sertoli Salis € 22,50

Rubino con riflessi granati, ha profumo penetrante con ricordi di nocciola verde, lampone, vaniglia e noce moscata. Il gusto ha una buona morbidezza con nota tannica ammandorlata. Perfetto da abbinare a beccacce stufate alla cacciatore con polenta taragna.

Ronchedone | Cà dei Frati € 21,00

Rubino scuro con ottima densità, bagaglio aromatico con sentori di prugna, ciliegia sotto spirito, confettura di more. In bocca è potente, intenso con tannini levigati e di piacevole morbidezza. Da abbinare a filetto di manzo coi funghi porcini riduzione di aceto balsamico e salsa di prugne.

La Gatta | Valtellina Superiore Riserva DOCG | Triacca € 27,00

Rosso ciliegia con riflesso granato; speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura. Il gusto è pieno, con giusta acidità e complessità, delicata armonia di tannini. Perfetto da abbinare a del fagiolo al vino con prugne secche e mele

Il Bruciato | Bolgheri DOC | Guado al Tasso

€ 26,00

Rosso rubino intenso. Al naso ha note di piccoli frutti rossi maturi e spezie dolci con lievi sensazioni di menta e liquirizia. Al palato ha buona struttura, armonia e piacevolezza di beva. Perfetto da abbinare alla fiorentina grigliata servita con burro alle erbe e salsa Worcester.

Barbaresco Rombone DOCG | Renato Fenocchio

€ 41,50

Colore granato poco intenso, il naso è dominato dalla rosa, lampone frutti neri maturi; pepe nero, liquirizia e vaniglia. Astringente ma ha buona freschezza e morbidezza che lo equilibrano. Perfetto da abbinare ai tagliolini al brucio: ragù, parmigiano e burro soffritto con rosmarino.

Grisone | Sassella Riserva DOCG | Alfio Mozzi

€ 34,50

Granato vivo, luminoso, il profumo ha note floreali di rosa, fruttati di ciliegia e lampone, erbe di montagna. Al gusto è di grande finezza, con un tannino preciso e ben rifinito e buona mineralità. Perfetto da abbinare a Roast-beef di cervo, purè di pistacchio, miele al limone.

Barolo Marcanasco DOCG | Ratti | 2015

€ 42,00

Colore rosso granato mediamente intenso con profumo di rosa, di liquirizia e di tabacco. Il gusto è secco, pieno ed elegante, con finale persistente e giustamente tannico. Perfetto da abbinare a tagliatelle alla finanziaria.

Nerello Cappuccio | Benanti | 2017

€ 32,00

Nasce sull'Etna in Contrada Cavaliere a 900 metri sul livello del mare su suolo vulcanico ricco di minerali. Vino rosso vinificato in acciaio per conservare le caratteristiche di freschezza. Di colore rubino vivace con sfumature porpora. Intenso al naso con note di frutti rossi, erbe aromatiche e tocchi minerali. Assaggio succoso, sapido e delicatamente tannico, fruttato nello sviluppo gustativo. Da servire a tavola con i piatti della cucina di terra, come tagliatelle al ragù e tagliata di manzo.

VINI DOLCI

Hira Passito di Sicilia | Colosi | 0,5 l.

€ 18,50

Giallo dorato con riflessi ambrati, il suo profumo ricorda l'albicocca, i fichi secchi, i datteri ed il miele di acacia. Il gusto è armonico dolce e delicato, fresco, con moderata alcolicità. Perfetto da abbinare a zabaione fragole e biscotti di farina di mais (Pan de Meij)

Recioto della Valpolicella DOCG | Allegrini | 0,5 l.

€ 27,50

Rubino cupo con profumo complesso e ricco di more, prugne, amarene, mirtilli e floreali di violetta. Il gusto è dolce e nello stesso tempo astringente, intenso, poco morbido e sapido. Perfetto da abbinare al Tortino di cioccolato con cuore fondente servito con fragole e ribes

Cresta | Passito di Gewürtztraminer A.A. DOP | Rottensteiner | 0,375 l.

€ 35,00

Dorato e brillante, il suo profumo ha note di buccia d'arancia, di miele e frutta secca. Il gusto è dolce, avvolgente, in buon equilibrio tra le freschezze e l'alcolicità. Perfetto da abbinare alla torta di cioccolato e Gorgonzola.

CONDIZIONI

Di seguito troverai tutte le informazioni necessarie per effettuare il tuo ordine:

Per ordinare

- Visita il nostro sito internet alla sezione:
<https://www.ladoganadelbuongusto.it/delivery/>
- Scrivici via WhatsApp al numero: 02 83242444
- Contattaci via Facebook a: www.facebook.com/ladoganadelbuongusto/

Nota che

- Gli ordini ricevuti dopo le 18:00 verranno evasi il giorno seguente
- Le consegne verranno normalmente effettuate tra le ore 15:00 e le 19:00
- Per importi inferiori a € 30,00 verrà addebitato un costo di consegna di € 5,00
- La consegna è gratuita per tutti gli ordini oltre i € 30,00
- Verranno effettuate consegne nel Comune di Milano e limitrofi.
- I semilavorati forniti se non consumati entro poche ore, vanno conservati in frigorifero e preferibilmente entro la data segnata su ogni preparazione.
- Per richieste specifiche in merito ad allergie, intolleranze o volessi un prodotto su misura, contattaci via WhatsApp al numero indicato sopra, via Facebook oppure scrivici a: info@ladoganadelbuongusto.it