

I Menù dell'Osteria

MENU' 1

€ 30

Gnocco Fritto a volontà

Misto di salumi

Formaggi

(Gorgonzola e Crescenza)

+

Tris di primi:

Tortelli di magro

Tagliatelle al sugo d'anatra

Pisarei e Fasò

+

Dolce

Sorbetto, Gelato o Sbrisolona



MENU' 2

€ 30

Gnocco fritto a volontà

Misto di salumi con culatello

Formaggi Misti

*(serviti con marmellate di nostra
produzione)*

A scelta un primo tra....

- Tortelli di magro
- Tagliatelle al sugo d'anatra
- Tagliatelle pomodoro fresco e olive
- Pisarei e fasò

....Oppure

Un dolce a scelta dalla carta

MENU' DEGUSTAZIONE

€ 36

Gnocco Fritto a volontà

Misto di salumi

Tris di formaggi

(accompagnati dalle nostre marmellate)

+

Bis di primi:

Tortelli di magro

Pappardelle al cinghiale

+

Il dolce del giorno

+

Acqua

Vino (*)

Caffè

() 1 bottiglia di vino ogni 3 persone*

NON E' POSSIBILE ORDINARE UN SOLO MENU' PER TIPO.

Ogni richiesta di variazione potrebbe comportare un supplemento dai 2 ai 4€

La nostra selezione di salumi

Prosciutto crudo di Parma - stagionato 24 mesi -

Prosciutto crudo San Daniele - stagionato 20 mesi -

Prosciutto crudo Toscano Pratomagno- stagionato 12 mesi (al coltello)


Prosciutto crudo Valdostano Saint Marcel - stagionato 18 mesi -

Prosciutto crudo affumicato Friulano Sauris - stag. 20 mesi (al coltello)

Culatello

Salame Felino

Salame Toscano

Finocchiona di cinta senese (Savigni) ♥ 

Salame Sauris

Ciauscolo

Salame di Cinta Senese (Savigni) ♥ 

Coppa Piacentina

Lardo di Colonnata

Lardo di cinta senese (Savigni) ♥ 


Pancetta arrotolata

Pancetta cotta al forno Giovanna ♥

Mortadella BIO Sambucana (Savigni) ♥ 

Prosciutto cotto affumicato San Giovanni ♥

♥ Non contengono derivati del latte, glutine e polifosfati aggiunti

 Da allevamenti Biologici. L'allevamento Biologico è un allevamento dove vi è maggiore attenzione al benessere dell'animale, alla sua alimentazione e un maggiore rispetto ai cicli della natura. L'alimentazione è naturale e priva di antibiotici. Pertanto ne derivano prodotti decisamente più buoni e più sani.

I Taglieri

Il Tagliere dei Crudi: selezione di 3 crudi € 15

Parma - stag.24 mesi, **San Daniele** - friulano stag. 20 mesi, **Pratomagno** - toscano stag.12 mesi

Il Tagliere "Maialino" - selezione di 5 prosciutti crudi: € 18

Parma - stag.24 mesi, **San Daniele** - friulano stag. 20 mesi, **Pratomagno** - toscano stag.12 mesi

Sauris - friulano, stag. 20 mesi, **Saint Marcel** - valdostano, stag.18 mesi

Il Tagliere "Rosa" ♥ € 12

Tutti i salumi che compongono questo tagliere non contengono latte, derivati del latte, glutine e polifosfati aggiunti

Prosciutto cotto affumicato, Mortadella BIO Sambucana, Pancetta cotta al forno,

Finocchiona di Cinta Senese

Il Tagliere "Goloso" € 11

Lardo di Colonnata, Lardo di Cinta Senese, Pancetta arrotolata, Mortadella BIO Sambucana

Il Tagliere "Gran Riserva" € 16

Culatello, Prosciutto crudo toscano Pratomagno al coltello, Salame di Cinta Senese, Ciauscolo

Degustazione di 4 "Salami Speciali " € 12

Salame Sauris, Finocchiona di Cinta senese, Ciauscolo, Salame lardellato di Cinta Senese

Misto di salumi classico € 11

Crudo di Parma, Coppa piacentina, Pancetta arrotolata, Salame Felino, Salame Toscano,

Lardo di Colonnata, Mortadella BIO Sambucana

Gnocco Fritto a volontà + Coperto: 4,5 €

La nostra selezione di formaggi

Formaggi di latte vaccino

Gorgonzola dolce
Stracchino
Rosso di langa
Torta di Peghera
Parmigiano delle "Vacche Rosse"
Bastardo del Grappa

Formaggi di latte caprino

Tronchetto di capra
Brunet dell'Alta Langa
Blu di capra

Formaggi di latte ovino

Pecorino sardo (stagionato)
Fiore Sardo (stagionato)

I taglieri di formaggi

Le marmellate che accompagnano i formaggi sono di nostra produzione

Formaggi misti

13

Gorgonzola dolce, Rosso di langa, Stracchino, Pecorino sardo, Tronchetto di capra

Tris di formaggi morbidi

10

Gorgonzola dolce, Rosso di Langa, Stracchino

Tris di "Formaggi speciali di capra"

13

Brunet dell'Alta Langa, Tronchetto, Blu di capra

Selezione "Formaggi Stagionati"

13

Parmigiano delle Vacche Rosse, Pecorino sardo Fiore sardo, Bastardo del Grappa

Le paste fresche

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione e vengono preparate ogni giorno utilizzando esclusivamente Uova Biologiche.

Tagliatelle al sugo d'Anatra	11
Tagliolini al Tartufo nero	16
Tagliatelle al Pomodoro fresco e Olive	10
Pappardelle al Cinghiale	11
Le Lasagne	10
Tortelli di Zucca (conditi con burro salvia e parmigiano)	10
Tortelli di Magro (conditi con burro, salvia e parmigiano)	10
Pisarei e fasò	10
<i>I Pisarei sono una specialità piacentina. Sono gnocchetti di pan grattato serviti con un intingolo a base di fagioli, pomodori, battuto di lardo e rosmarino.</i>	
Gnocchi di castagne ai funghi	11
Gnocchi di patate menta e pecorino	10
Gnocchetti verdi di ricotta e spinaci al gorgonzola	10

Le Tigelle

Tigelle (6 pezzi)	4
<u>Intingoli da accompagnare alle tigelle:</u>	
Ragù di Cinghiale	6
Ragù d'Anatra	6
Funghi trifolati	8
Tris di intingoli (Ragù di Cinghiale, Ragù d'anatra, Funghi trifolati)	14

(alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per problemi di reperibilità)

oooooooo

Gnocco Fritto a volontà + Coperto: 4,5 €

Dessert

Tutti i dessert sono di nostra produzione, tranne i sorbetti e i gelati. Il costo varia dai 5 ai 6,5 euro

- ≈ Tiramisù
- ≈ Cheese Cake
- ≈ Torta Pere e Cioccolato
- ≈ Crema cotta al cioccolato bianco con salsa di lamponi
- ≈ Panna cotta alla vaniglia con cuore di lamponi
- ≈ Sbrisolona
- ≈ Sbrisolona annaffiata con grappa
- ≈ Tigelle e nutella
- ≈ Gnocco fritto alla nutella
- ≈ Sorbetti e gelati vari