

I MENÙ DELL'OSTERIA

MENU' "STORICO"

€ 36

(con Vino (1 bott. ogni 3 persone),
Acqua e Caffè € 44)

=====

Gnocco Fritto a volontà

◆
Misto di salumi

◆
Formaggi
Gorgonzola e Stracchino

tris di primi

Tortelli di magro
Tagliatelle al sugo d'anatra
Pisarei e Fasò

dolce

Sorbetto o Gelato

MENU' "TRADIZIONE EMILIANA"

€ 36

(con Vino (1 bott. ogni 3 persone),
Acqua e Caffè € 44)

=====

Gnocco Fritto a volontà

◆
Misto di salumi con Culatello

◆
Formaggi misti
morbidi e stagionati
serviti con marmellate di nostra produzione

◆
Tigelle e il "Battuto di Lardo"

a scelta un primo

alla carta
(supplemento per tagliolini al tartufo: € 4)

...oppure un dolce

alla carta

MENU' "VEGETARIANO"

€ 36

(con Vino (1 bott. ogni 3 persone),
Acqua e Caffè € 44)

=====

Gnocco fritto a volontà

◆
Formaggi Misti
morbidi e stagionati
serviti con marmellate di nostra produzione

◆
La nostra Giardiniera

bis di primi

Tortelli di magro
Parmigiana di Melanzane

dolce

Sorbetto o Gelato

I Menù si intendono per l'intera tavolata

Il Menu' "STORICO" e il Menu' "TRADIZIONE EMILIANA" possono essere ordinati per minimo due persone

Il Coperto è compreso nel prezzo

TORTA

Se volete portare una torta, non è un problema, basta avere la certificazione dalla pasticceria. Il servizio ve lo facciamo noi gratuitamente se tutto il tavolo ordina uno dei nostri menù fissi. Il costo del menù però non cambia.

Se invece fate una scelta alla carta il servizio è di 2,5 euro cad.

IL GNOCO FRITTO

Scegliete la misura del vostro cesto di gnocco fritto in base all'appetito che avete.

Se invece decidete di fare uno dei nostri menù, il Gnocco Fritto non dovete ordinarlo, fa parte del menù e vi arriva a volontà.

Cesto Piccolo (5 pezzi) 4 €

Cesto Medio (9 pezzi) 6 €

Cesto Grande (13 pezzi) 8 €

Coperto 2 €

nei Menù il coperto è compreso nel prezzo

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

Una ricerca fatta negli anni tra piccoli produttori e territori della tradizione italiana

Le eccellenze della tradizione emiliana

Culatello il salume nobile italiano ♣	21
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi	14
Coppa Piacentina D.O.P ♣	12
Salame Piacentino D.O.P ♣	12
Pancetta piacentina D.O.P ♣	11

Le eccellenze italiane

Prosciutto cotto San Giovanni considerato uno dei migliori prosciutti italiani ♣	14
Prosciutto crudo affumicato Sauris (al coltello) un'eccellenza friulana	19
Prosciutto crudo Pratomagno (al coltello) prodotto nostrano di nicchia	18
Prosciutto crudo San Daniele D.O.P dolce e raffinato	15

I salumi artigianali italiani

Ciauscolo salame morbido. Una chicca marchigiana	11
Lardo di Colonnata il lardo stagionato in conche di marmo	10
Pancetta cotta al forno Giovanna premiata con 3 stelle al Great Taste Italy ♣	12
Salame Nostrale un'eccellenza tra i salumi artigianali toscani	12

Le specialità BIO Sambucane e Cinta Senese

Salumi biologici ottenuti dalle pregiate razze Sambucana e Cinta Senese

Prosciutto crudo Sambucano ♣	17
Mortadella Sambucana ♣	12
Capocollo Sambucano ♣	13
Finocchiona di cinta senese ♣	14
Salame di Cinta Senese ♣	14
Lardo di cinta senese ♣	13

..... LA BRESAOLA

Bresaola di Wagyu	19
Bresaola di Wagyu con scaglie di parmigiano delle Vacche Rosse	21
Bresaola di Wagyu con lamelle di tartufo nero in olio extra vergine di oliva	23

La bresaola di Wagyu è considerato un prodotto pregiato di eccellenza.



La Giardiniera

9

per accompagnare formaggi, salumi e intingoli vari

♣ Non contengono glutine, latte e derivati del latte

I TAGLIERI DI SALUMI

Il Tagliere dei Crudi

17

Selezione di 3 crudi: **Parma** - stagionato 24 mesi
Pratomagno - toscano, stagionato 12 mesi
San Daniele - friulano, stagionato 20 mesi

Il Tagliere "Maialino"

20

Selezione di 5 crudi: **Parma** - stagionato 24 mesi
San Daniele - friulano, stagionato 20 mesi
Pratomagno - toscano, stagionato 12 mesi
Sauris - friulano, stagionato 20 mesi
BIO Sambucano - toscano, stagionato 18 mesi

Il Tagliere "Rosa"

14

Prosciutto cotto San Giovanni, Mortadella BIO Sambucana, Finocchiona BIO di Cinta Senese, Pancetta cotta al forno Giovanna

I salumi di questo tagliere non contengono glutine, latte e derivati del latte

Il Tagliere BIO di "Cinta Senese"

18

Capocollo, Finocchiona, Lardo, Salame lardellato

I salumi di questo tagliere non contengono glutine, latte e derivati del latte

Il Tagliere "Goloso"

13

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

Il Tagliere "Gran Riserva"

18

Culatello, Crudo toscano Pratomagno, Salame BIO di Cinta Senese, Ciauscolo

Il Tagliere dei 4 "Salami Speciali"

14

Finocchiona BIO di Cinta Senese, Ciauscolo, Salame Nostrale Toscano, Salame lardellato BIO di Cinta Senese

Misto di salumi

14

Crudo di Parma, Coppa Piacentina, Mortadella BIO Sambucana, Salame Piacentino, Salame Nostrale Toscano, Lardo di Colonnata, Pancetta arrotolata Piacentina
Non sono previste sostituzioni nel Misto Salumi. I salumi non inclusi sono da considerarsi a parte



La Giardiniera

9

per accompagnare formaggi, salumi e intingoli vari

I FORMAGGI

Le marmellate che accompagnano i formaggi sono di nostra produzione

I Morbidi

Gorgonzola dolce (<i>latte vaccino pastorizzato</i>) dolce e morbido da sciogliere nel Gnocco Fritto	8
Torta di Peghera (<i>latte vaccino pastorizzato</i>) Prodotto tipico della Val Taleggio, intenso e deciso.	9
Stracchino (<i>latte vaccino pastorizzato</i>) Morbido e cremoso, da abbinare al Gnocco Fritto come vuole la tradizione emiliana	8
Tronchetto di capra (<i>latte di capra pastorizzato</i>) Sapido e intenso con crosta bianca edibile	8
Blu di capra (<i>latte di capra</i>) Formaggio di capra erborinato.	11

Gli Stagionati

Parmigiano delle "Vacche Rosse" (<i>latte vaccino crudo</i>) Un'eccellenza italiana. Prodotto dal latte delle vacche rosse di razza Reggiana e stagionato per oltre 24 mesi	12
Bastardo del Grappa (<i>latte vaccino pastorizzato</i>) Un'esperienza gustativa espressione di una antica arte casearia	10
Stravecchio del Piave (<i>latte vaccino crudo</i>) Formaggio D.O.P. prodotto con solo latte dei pascoli locali. Un'eccellenza veneta della zona di Belluno.	10
Pecorino sardo Riserva Nera (<i>latte ovino pastorizzato</i>) Un classico della tradizione italiana. Formaggio intenso e deciso espressione della terra di Sardegna	9

I pecorini di Giuseppe Cugusi

Pecorini pluripremiati per l'altissima qualità grazie a una produzione attenta che rispecchia ancora le antiche tradizioni.

Prodotti dal pastore Giuseppe Cugusi nella località di Cà Marchesa in Barbagia.

Realizzati esclusivamente con **latte** di pecora **crudo** del territorio locale.

Pecorino Fiore sardo D.O.P. Pecorino dal sentore intenso con note di affumicatura	12
Pecorino al Timo "Barone" Pecorino semi stagionato addolcito dagli aromi del s'armidda : il timo selvatico che nasce spontaneo nella Barbagia	11
Pecorino al Mirto "Foz'e Murta" Pecorino semi stagionato arricchito dal succo delle bacche di mirto	11

I TAGLIERI DI FORMAGGI

Le marmellate che accompagnano i formaggi sono di nostra produzione

Formaggi misti

15

Gorgonzola dolce, Torta di Peghera, Crescenza, Pecorino sardo, Formaggio di capra

Selezione di "Formaggi Stagionati"

17

Parmigiano delle "Vacche Rosse", Stravecchio del Piave,
Pecorino al Mirto o Timo, Fiore Sardo, Bastardo del Grappa

Selezione di "Formaggi di capra"

17

Blu di capra, Formaggella di capra al caffè e Sambuca,
Formaggella di capra al The Matcha e Vaniglia, Tronchetto di capra

Selezione "I 4 MORI"

16

4 pecorini sardi: Fiore Sardo, Pecorino al Timo, Pecorino al Mirto, Pecorino Riserva

Tris di formaggi morbidi

12

Gorgonzola dolce, Torta di Peghera, Crescenza



La Giardiniera

9

per accompagnare formaggi, salumi e intingoli vari



Vini consigliati per i vostri formaggi preferiti

Ramandolo - Friuli - *Vino dolce liquoroso - Vendemmia tardiva* 6

Passito di Pantelleria - Sicilia - *Vino passito* 6

Moscato di Pantelleria - **Kabir** Donnafugata - Sicilia - *Vino dolce fermo* 8

Recioto di Soave - Veneto - *Vino passito* 6

LE PASTE FRESCHE

Sia la pasta che i sughi sono di nostra produzione.
Vengono preparati ogni giorno per garantire la massima freschezza

Le lasagne	18
Un classico della tradizione italiana: pasta al forno condita con abbondante besciamella, parmigiano e ragù di carne	
Tagliolini al Tartufo nero 🌿	21
Il profumo intenso e l'eleganza del tartufo nero umbro	
Gnocchi di patate con Pecorino & Menta 🌿 ♥	17
Sapidità & Freschezza: morbidi gnocchi di patate conditi con una crema di pecorino sardo e menta fresca	
Pisarei e fasò	15
Una specialità piacentina: gnocchi di pan grattato serviti con un intingolo a base di fagioli, pomodori, battuto di lardo e rosmarino	
Tagliatelle al ragù ♥	17
Qui la fretta non è di casa. Le tradizionali tagliatelle all'uovo condite con il classico ragù di carne della nonna cotto molto lentamente per ore.	
Tagliatelle "all'Alfredo" 🌿	15
La perfezione della semplicità: pasta all'uovo condita con burro e parmigiano	
Pappardelle al Cinghiale *	18
Piatto rustico e autentico tipico del centro Italia. La lunga cottura della carne immersa nel vino rosso, pomodoro e aromi vari dà vita a questo piatto dal sapore intenso e deciso	
Tagliatelle al Pomodoro fresco e Olive 🌿	15
L'eccellenza dei prodotti italiani IGP: la dolcezza del pomodoro Pachino e il gusto deciso delle olive Taggiasche liguri	
Tagliatelle al sugo d'anatra *	18
Rustico e Raffinato: un piatto storico della nostra Osteria. Una chicca, una garanzia	
Parmigiana di melanzane 🌿 ♥	17
Uno dei piatti più famosi italiani. Qui la pasta non c'è ma questa specialità non poteva mancare nel nostro menù	
Gnudi alla Toscana 🌿	17
Piatto tipico toscano. Il ripieno dei tortelli senza l'involucro della pasta. Un impasto di spinaci, parmigiano e aromi, conditi con sugo di pomodoro oppure burro e salvia.	
Tortelli di zucca 🌿	16
Come esige la tradizione mantovana, nel ripieno del tortello oltre la zucca, la mostarda e gli amaretti, il tutto condito con burro, salvia e parmigiano	
Tortelli di magro 🌿	16
Altro cavallo di battaglia della nostra Osteria. Tortelli ripieni di spinaci e ricotta, conditi con abbondante burro, salvia e parmigiano	



LE TIGELLE

Tigelle (6 pezzi) 5

..... da accompagnare alle Tigelle.....

Battuto di Lardo 6

*Ragù di Anatra ** 7

Ragù Tradizionale 7

*Ragù di Cinghiale ** 7

Misto intingoli 16

(Ragù di Anatra, Ragù tradizionale, Ragù di Cinghiale)



La Giardiniera 9
per accompagnare formaggi, salumi e intingoli vari

* ingredienti surgelati