



Stallo del pomodoro

*L'osteria è il centro di un universo fatto di cibo buono e genuino,
di vini che profumano di viaggi e storie di persone.*

*L'osteria è un piccolo sole, tutti gli girano intorno
perchè ne siamo attratti,
ci scalda, ci consola, ci rallegra.*

*Il calore è avvolgente, il tempo si ferma e i viandanti, gli artisti,
i sognatori e i golosi trovano la loro casa.*

Si perchè l'osteria in fondo è casa nostra.

A. Matteini

ANTIPASTI

Selezione di salumi artigianali con gnocchini fritti e giardiniera fatta in casa (1, 7, 12, 14)	€ 19
Frittelle di baccalà con misticanza e salsa verde (1, 2, 3, 7, 10, 12, 14 - C)	€ 12
* Tartare di cavallo, crema di burrata e nocciole (1, 10, 7 - A)	€ 13
* Animelle di vitello dorate e funghi finferli (1, 2, 7, - A)	€ 14
* La nostra parmigiana di melanzane (1, 6, 14)	€ 10
* Friggitelli ripieni gratinati al forno, salsa al pomodoro e guanciale (1, 3, 10, 14)	€ 10

PRIMI

Tagliatelle verdi tirate a mano al ragù dell'Osteria (pollame allevato brado) (1, 2, 7, 12, 14, - A)	€ 14
* Gnocchi di ricotta, pesto di basilico, pomodorini confit e pinoli (1, 2, 7, 10, 14 - A)	€ 13
* Risotto di baraggia, spinaci, squacquerone e aringa affumicata (1, 3, 7, 14)	€ 12
* Tortellini in brodo di cappone (1, 2, 6, 7, 10, 12, 14 - A)	€ 16
Passatelli al ragù di agnello, mandorle e limone (1, 2, 7, 10, 12, 14 - A)	€ 14
Spaghetti Martelli al lambrusco, stracciatella di bufala, acciughe e pistacchi (1, 3, 7, 10, 12, 14)	€ 13

SECONDI

- * Spalla di maiale Grigio Casentinese al forno, pelle croccante,
riduzione di Lambrusco € 18
(7, 14)
- * Roast beef di chianina, maionese lime e zenzero e verdure in agrodolce € 16
(1,2,6, 7,10, 14)
- * Polletto allevato brado, marinato e grigliato, con salsa di peperoni € 20
(7, 14)
- Agnello in crosta di sale, miele ed erbe € 22
(1, 7, 12, 14)
- Sarde gratinate al forno con salsa tzatziki € 16
(1,2,3,6,7,10,12, 14 – A)
- * Sformato di verdure estive € 12
(1, 2, 14)
- * Selezione di formaggi artigianali a latte crudo € 16
(variano da 1 a 14)

CONTORNI

- * Insalata mista di stagione € 6
(14)
- * Verdura di stagione saltate € 5
(14)
- * Patate al forno € 5

I Piatti contrassegnati da asterisco possono essere senza glutine
se segnalati al personale di sala al momento dell'ordine

Eventuale allergie o intolleranze devono essere segnalate
(lista allergeni riportata sul retro e numericamente sui singoli piatti)

I piatti riportanti le indicazioni A o C possono
contenere prodotti abbattuti (A) o congelati all'origine (C)

LISTA ALLERGENI

1 – LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): siero di latte, panna, burro, formaggio, ricotta latticello, caseina, yogurt, kefir, butter-oil, gelati dolci, merendine, biscotti e prodotti da forno, salse con burro, parmigiano, ecc.

2 – UOVA

Fresche, ovo prodotti, pasta all'uovo, maionese, gelati, dolci, biscotti e prodotti da forno, merendine

3 – PESCE

Fresco, affumicato, stoccafisso, pesce salato, in salamoia, tonno, acciughe, sgombro sott'olio, sotto sale. Preparati, piatti e salse a base di pesce

4 – CROSTACEI

Freschi, congelati, surgelati. Scampi, gamberi, gamberoni, gamberetti, astice, aragosta, mazzancolla, granchio, granceola. Preparati, piatti e salse a base di crostacei

5 – MOLLUSCHI

Freschi, congelati, surgelati. Chioccioline, patelle, vongole, telline, cozze, capesante, ostriche, polipi, seppie, calamari. Piatti e salse a base di molluschi

6 – ARACHIDI

Burro di arachidi, arachidi tritate, olio di arachidi, farina di arachidi, cereali, muesli

7 – ANIDRIDE SOLFOROSA (E220) E SOLFITI (E221 – E 228)

Si trovano in impiego come conservanti e antiossidanti. Nel vino, aceto, frutta secca, candita, verdura conservata sott'olio e sottaceto

8 – SESAMO

Semi e olio di arachidi, tahina, burro di sesamo o crema di sesamo

9 – SENAPE

Senape e prodotti a base di senape

10 – FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e loro prodotti

11 – SOIA

Farina di soia, olio di soia, latte di soia, salsa di soia

12 – CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, farina, pane, pasta, biscotti

13 – LUPINI

Prodotti a base di lupini e farina di lupini

14 – SEDANO

Prodotti a base di sedano, verdure surgelate, brodi vegetali, ecc.