

LISTA ALLERGENI

1 – LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): siero di latte, panna, burro, formaggio, ricotta laticello, 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.



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 sono 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

Animelle di vitello, cavolo cappuccio e rafano *	(1, 2, 7, 13, 14 - A)	14 €
Il nostro Erbazzone	(1, 2, 10, 12, 14)	10 €
Frittelle di baccalà con pesto di asparagi e mandorle	(3, 11, 12)	12 €
Tartare di cavallo, fagiolini, scalogno e nocciole *	(2, 7, 10, 14)	14 €
Salumi artigianali, gnocchini fritti e giardiniera fatta in casa	(1, 7, 12, 14)	16 €

Primi

Tagliatelle verdi tirate a mano al ragù di cortile	(1, 2, 7, 12, 14 - A)	14 €
Risotto all'aringa affumicata, fave e porro caramellato *	(1, 3, 7, 10, 14)	13 €
Tortelloni di ricotta del pastore con burro alle erbe *	(1, 2, 8, 10, 12, 14 - A)	14 €
Rosette carciofi e Tosone	(1, 2, 10, 12, 14 - A)	14 €
Tortellini in brodo di cappone *	(1, 2, 6, 7, 10, 12, 14 - A)	16 €

Secondi

Polpette di legumi e olive in umido con piselli *	(1, 2, 6, 10, 14)	12 €
Storione, crema di ceci, taccole e patate *	(3, 6, 7, 10, 12, 14 - A)	19 €
Polletto ruspante alla griglia *	(7, 10, 14)	20 €
Spalla di maiale grigio arrosto, sedano rapa e puntarelle *	(7, 14)	18 €
Selezione di formaggi artigianali a latte crudo *	(variano da 1 a 14)	12 €

Contorni

Insalata mista *	(14)	6 €
Verdure di stagione saltate *	(14)	5 €
Patate arrosto *		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 al personale di sala (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)