

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

Menu Osteria

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

ANTIPASTI

Selezione di prosciutto di pecora e capriolo dell'azienda agricola La Vallata
16 euro



"Lingua friggionata"
Lingua di manzo C.B.T. servita con friggione e aglio nero
12 euro



Carciofo C.B.T. gratinato con pane profumato al prezzemolo e aglio
servito con spuma di carbonara affumicata e pepe di Szechuan
12 euro (1,3,6,7,10,11,13)



Uovo a 64°, crema di patate e porri ,prosciutto croccante e aglio nero
12 euro (3,7)



Crostini Bologna
3 crostini che rappresentano la nostra
città:ragù,friggione,spuma di mortadella
10 euro (1,6,7,8,9)



Midollo di manzo gratinato con pane profumato al limone e salsa verde
14 euro (1,6,10,11)



Selezione dei salumi: Salame Campagnolo, Fiocco di Norcia
Mortadella Artigianquality Simona,Passita, e Pancetta arrotolata.
14 euro



Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

PRIMI

Gnocchi di zucca con crema di pecorino di fossa
e topinambur croccante

14 euro (1,3,6,7,10,13)



Maccheroncini al torchio con ragù di coda di manzo e caprino

13 euro (1,3,6,9,10,13)



Tortelli alla rapa rossa ripieni di patate
e yogurt greco su crema di cipolla abbrustolita e bruciatini

12 euro (1,3,6,7,10,13)



Tagliatelle di grano saraceno con ragù di cervo in bianco al profumo di ginepro
e parmigiano reggiano 24 mesi caseificio "Fior di Latte"

12 euro (1,3,6,7,10,13)



Tagliatelle al ragù
10 euro (1,3,6,9,10,13)



Per i bimbi (anche quelli troppo cresciuti)

Tortellini in brodo o alla panna

14 euro (1,3,6,7,9,10,13)



Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

SECONDI

Pancia (a noi piace grassotella) di maiale alla paprika dolce,
verdure miste saltate con zenzero fresco, aglio e salsa di soya

16 euro (1,6,10)



Il nostro burger.....Pulled Pork Bun con Friggione
...per i più golosi....

16 euro (1,3,7,11)



Coscia di anatra all'arancia C.B.T. servita con purè di patate e topinambur

19 euro (7)



Petto, ala e coscia di piccione, salsa alle amarene Fabbri
e erbe saltate

26 euro (7)



Gulasch di cervo del nostro appennino servito con purè di patate

22 euro (1,6,7,10,11)



Tartare di Manzo dell'Appennino servita con i suoi "accessori":
sale Maldon, cipolla rossa cruda, senape di Dijon, olive taggiasche e capperi

16 euro (1,5,10,11)



Diaframma di manzo dell'Appennino servito con
cavolo cappuccio e senape di Dijon

18 euro (7,8)



Selezione di formaggi "nobili" italiani e/o stranieri
con confetture e/o marmellate

16 euro (7,8)

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

CONTORNI

Verdure mista saltate con zenzero fresco, aglio e salsa di soia (1,6)



Patate al forno



Friggione



6 euro

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

PECCATI DI GOLA

Spuma di Ricotta crumble al pistacchio e confettura di lamponi
(1,6,7,8,10,13)



Creme Brulè al profumo di cannella e marmellata di arance amare (3,7)



Cheesecake con base alle nocciole, amarene
Fabbri e cioccolata bianca (1,3,7,8)



Tartelletta di pasta frolla, caramello salato, cremoso al cioccolato e arachidi
(1,3,6,7,8,10,13)



Budino di castagne tiepido con amaretti servito con salsa al cacao
(7,8)



7 euro



Tortellini in brodo (non ci siamo sbagliati)
Non esiste cosa migliore di un tortellino in brodo
per concludere un pasto
8 euro(mezza porzione)
(1,3,6,9,10,13)



Osteria di Sperticano

MENU BEVANDE

Acqua Panna/San Pellegrino

3 euro



Bevande/Bibite

4/6 euro



Birre

5/6 euro



Caffè

1,50 euro



Coperto comprensivo di acqua microfiltrata, pane del Forno Gasperini e Olio.















3,50 euro



Osteria di Sperticano

rev 00 marzo 2019

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amgaldalus communis L.</i>), nocciolo (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Cerchiamo sempre di servirvi materia primafresca di prima qualità, in mancanza di essa, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato. Per garantire una migliore conservazione, tutte le pietanze possono essere da noi surgelate.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e ALLERGENI è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio