

# *Osteria di Sperticano*

CUCINA & VINO

*Menu  
Osteria*

# Osteria di Sperticano

## CUCINA & VINO

### ANTIPASTI

Carciofo violetto di San Luca (presidio Slow Food)  
servito con spuma di zabaione al parmigiano  
**14 euro** (1,3,6,7,8,10,11,13)



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



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  
**15 euro** (1,6,10,11)



Pannacotta salata alle erbe servita con biscotto al parmigiano reggiano  
e asparagi del nostro orto  
**14 euro** (1,3,5,6,7,8,10,11)



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



# Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

PRIMI

Maccheroncini al torchio con goulash di morchelle fresche (funghi spugnole)  
**15 euro** (1,3,6,10,11,13)



Gnocchi di ricotta con ragù di prosciutto in bianco e asparagi del nostro orto  
**14 euro** (1,3,6,7,10,13)



Maccheroncini al torchio  
con ragù di coda di manzo e caprino  
**15 euro** (1,3,6,7,9,10,13)



Tortelli alla rapa rossa ripieni di patate e yogurt greco  
su crema di cipolla abbrustolita e bruciatini  
**13 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"  
**13 euro** (1,3,6,7,10,13)



Tagliatelle al ragù  
**11 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

**15 euro (1,6,10)**



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)**



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)**



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

**15 euro (1,3,7,11)**



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  
(1,3,5,6,7,8,10,13)



Pannacotta al cocco con salsa alle fragole, sedano sciroppato  
e biscotto al cocco  
(1,7,9)



**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)

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