

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

Menu Osteria

Osteria di Sperticano

CUCINA & VINO

ANTIPASTI

Cestino di pasta frolla salata ripieno di strachitunt (formaggio erborinato) con fichi saltati con zucchero, aceto balsamico e rosmarino

14 euro(1,3,6,7,8)



Scarola riccia gratinata al forno (pangrattato, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi e acciughe) con salsa di burrata affumicata

12 euro (1,4,7)



Vellutata di porcini freschi e patate servita con crostini al rosmarino e polvere di aglio nero

12 euro (1,6,7,10)



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)



Polpette di rapa rossa con il cuore di scamorza affumicata servite con maionese piccantin all'aglio e capperi

12 euro (1,3,6,7,10,11)



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 croccantea
14 euro (1,3,6,7, 11)



Tortelloni di ricotta con galletti freschi e ragù di fiocco di norcia
15 euro (1,3,6,7,9,10,13)



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)



Ossobuco di vitello servito con purè di patate e la sua salsa al vino bianco

22 euro (7,9)



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 vaniglia e passion fruit (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)

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</i> (Wangenh) K. Koch), 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