



Menu

In tutte le portate possono essere presenti materie prime da noi congelate.

Tutta la panificazione è di nostra produzione con farine integre di grani selezionati.

Tutta la pasta all'uovo è a produzione artigianale.

Tutta la salumeria è a filiera esclusiva con suini neri di Parma semibradi e Mangalica bradi, a macellazione e lavorazione artigianale al naturale.

Tutta la carne bovina e suina proviene da allevamenti semibradi.

Su richiesta al personale di sala è disponibile la tabella degli allergeni.

Tutte le nostre lavorazioni sono Espresse con i loro tempi,
la tavola è un momento di quiete e appagamento del nostro essere, approfittatene...

Antipasti

Crudità di tonno, zucca caramellata, salsa tzaziki e mandorle € 14,00

Frittelline di baccalà, con salsa agrodolce dell'Osteria € 12,00

Fagottino di ricotta all'erbetta e porcini, su crema di Parmigiano Reggiano € 12,00

Trip! = (Formaggio : trippa = trippa : x) € 14,00

La nostra pasta

Tagliolino all'uovo di lavarello, ragù di storione bianco, il suo crudo profumato al timo e limone € 18,00

Chicche di patata, gamberi rossi e zafferano di Montefiorino (MO) € 20,00

Risotto al puntello di suino brado Mangalica a filiera esclusiva € 20,00 (A disponibilità)

Caramelle al cotechino da nero di Parma in contrasto di Balsamico e zucca lievemente senapata € 14,00

Tagliatella classica al ragù di spalla € 12,00

Tortelloni al ripieno di zucca € 14,00

Tortellini della Tina in brodo di cappone € 16,00

Secondi

Un "semplice" Polpo con patata e salsa verde all'acciughina € 22,00

Tonno alla piastra in punto crudo-rosa con salse di accompagnamento € 22,00

Baccalà gratinato al forno con Parmigiano Reggiano e alloro € 20,00

Faraona al lambrusco € 18,00

Medaglioni di suino brado Mangalica a filiera esclusiva e misticanza al sambuco € 24,00 (A disponibilità)

Animella dorata al Laphroaig, con salsa di peperone dolce dell'Etna profumato alla mirra € 18,00

Bistecca taglio cuore di noce, razza piemontese consorzio La Granda, all'olio, sale e rosmarino € 22,00

Portate di verdure e zuppe

Patate al forno € 6,00 (A richiesta gratinate con Parmigiano)

Insalata fresca dall'orto € 6,00

Giardiniera della casa € 6,00

Cipolline borettane in agrodolce € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Verdure spadellate e profumate al cardamomo € 8,00

Spinaci alla pancetta e aceto balsamico € 8,00

Zuppa alle verdure di stagione € 12,00

Burger di verdure e legumi con salse di accompagnamento € 14,00

Dalla dispensa

Salumeria mista al naturale da suini bradi a nostra filiera esclusiva € 16,00

Prosciutto da suino nero di Parma 24 mesi a nostra filiera esclusiva € 18,00

Gnocco fritto e crescentine € 6,00 (Solo in accompagnamento alla Salumeria, a richiesta pesto di lardo stagionato 1 anno)

Parmigiano Reggiano 24 mesi caseificio € 8,00

Ricotta fresca e composta di amarena brusca € 6,00

Merenda dell'Osteria € 38,00 (Consigliato per due persone) Salumeria con gnocco fritto e crescentine, parmigiano reggiano 24 mesi, frittelle di baccalà, fagottino di ricotta e bieta, giardiniera di stagione e pesto stagionato 1 anno.

Piccolo menu degustazione

Primo, Secondo con contorno, acqua e caffè € 28,00

Per chi arriva un po' tardi.... Dalle 22:00 alle 22:30

Fagottino di erbazzone

Crudità di tonno

Salumeria mista

Cuore di noce alla griglia

Tonno alla piastra