



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, 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...

Coperto € 3,00

Menu Osteria Emilia

Antipasti

Polpo alla piastra, crema di porro e pomodorini confit € 14,00

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

Crudità di fassona piemontese, con maionese di amarene e verza in agrodolce € 14,00

Trippetta in crema di Parmigiano Reggiano e timo € 12,00

Fagottino di Erbazzone su crema di funghi € 12,00

Primi

Linguine al sugo di canocchie e ragù di ricciola € 16,00

Risotto al ragù di storione e anguilla alla brace € 18,00

Una gricia in visita a Modena. Tagliolino al doppio tuorlo, guanciale, pepe e Parmigiano 36 mesi € 12,00

Ravioli a sfoglia classica ripieni di culatello e cotechino, con aceto balsamico a filo € 14,00

Tagliatella a sfoglia classica al ragù di spalla € 12,00

Crespelle alla ricotta, funghi di stagione, erbe spontanee e bieta € 16,00

Pasticcio di tortellini dell'Osteria € 18,00

Tortellini della Tina a sfoglia classica in brodo di cappone € 16,00

Secondi

Filetto di ricciola alla griglia € 20,00

Baccalà gratinato al forno, con Parmigiano Reggiano funghi e alloro € 22,00

Faraona al lambrusco, agretti e mela verde € 18,00

Cotechino di suini neri di Parma con vellutata di patate e porro € 16,00

Filetto di maialino alla pera caramellata, prosciutto croccante e aceto balsamico a filo € 20,00

Polpa di ossobuco brasato e laccato al midollo, con radicchio selvatico spadellato al balsamico € 22,00

Midollo borlengato con cipolla in agrodolce € 18,00

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

Portate di verdure

Patate al forno € 6,00

Insalata fresca dall'orto € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

Cipolline borettane in agrodolce € 6,00

Broccolo saltato in padella all'aglio, olio di Brisighella a crudo, acciughina e peperoncino fresco € 8,00

Vellutata di porro € 12,00

Sformatino di radicchio e funghi € 14,00

Burger di verdure e legumi con salsa 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, "pesto" da lardo stagionato 1 anno e Parmigiano Reggiano grattugiato € 8,00 (Solo in Accompagnamento alla Salumeria)

Parmigiano Reggiano 24 mesi € 8,00

Ricotta e composta di amarene € 8,00

Merenda dell'Osteria € 48,00 (Consigliato per due persone)

Salumeria al naturale dei nostri suini con gnocco fritto e crescentine, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta, composta di amarene, frittelle di baccalà, cipolla in agrodolce, fagottino di erbazzone e giardiniera di stagione.

Pranzo a piatto unico (solo feriali)

Primo e secondo con contorno

Acqua e caffè

€ 24,00

Proposta della settimana (solo feriali)

Primo, secondo con contorno

Acqua e caffè

€ 28,00

Menu bimbi

Tagliatella in bianco o al pomodoro € 8,00

Pollo alla griglia € 10,00