

### ***Antipasti / Appetizer***

*Fagottini di erbazzone € 12,00*

Vegetable appetizer wrapped in savory puff pastry

*Frittelline di baccalà, con salsa agrodolce dell'Osteria € 14,00*

Small Fried Salt Cod Fritters with Osteria's Sweet and Sour Sauce

*Battuta di Fassona Piemontese, verza in agrodolce e mayonese all'amarena € 18,00*

Traditional Fassona Beef Tartare with sweet and sour cabbage and black cherry mayonnaise

*Polpo croccante, vellutata di patate arrosto e salsa verde € 16,00*

Crispy octopus, roasted potato cream and salsa verde

*Calzagatti € 12,00*

Typical local appetizer with fried polenta

### ***Dalla Dispensa / From the Pantry***

*Salumeria mista al naturale da suini bradi a nostra filiera esclusiva € 18,00*

Assorted Cold Cuts from Free-Range Pigs (Our Exclusive Supply Chain)

*Prosciutto di Mangalica con crostini e burro € 20,00*

Mangalica ham with croutons and butter

*Gnocco fritto e crescentine e "pesto" da lardo stagionato 1 anno € 5,00*

Fried Gnocco and Crescentine with "Pesto" of 1-Year-Aged Cured Lard

*Parmigiano Reggiano 24 mesi € 8,00*

24-Month Aged Parmigiano Reggiano

*Merenda dell'Osteria € 40,00 (Consigliato per due persone)*

*Salumeria al naturale dei nostri suini con gnocco fritto e crescentine, parmigiano reggiano 24 mesi,*

*frittelle di baccalà, fagottino di erbazzone e Cipolline Borettane in Agrodolce.*

Osteria Tasting Platter €40.00 (Recommended for two)

Includes: Natural cured meats from our pigs, fried gnocco and crescentine, 24-month Parmigiano Reggiano, cod fritters, erbazzone pastry pocket, and sweet-and-sour Borettane onions

### ***Portate di verdure / Vegetable Sides***

*Insalata fresca dall'orto - Patate gratinate al Parmigiano - Verdure grigliate € 6,00*

*Verdure di stagione spadellate all'aglio, olio e acciughina al peperoncino, (se voluto). € 8,00*

*Crema di zucca profumata al rosmarino e crostini al parmigiano € 12,00*

Pumpkin cream soup flavored with rosemary and parmesan croutons

### ***Primi / First Courses***

*Pasta e fagioli € 14,00*

Pasta with beans

*Risotto mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi e Balsamico se gradito € 16,00 (Cottura 13 minuti)*

Parmigiano Reggiano Risotto (Cooking time: 13 min)

*Tortelloni alla zucca con soffritto € 14,00*

Pumpkin tortelloni with soffritto

*Ravioli al ripieno di culatello e patata con sfrigolo di prosciutto e profumo di limone € 14,00*

Ravioli filled with culatello and potato, with a sizzling ham and a hint of lemon.

*Tagliatella a sfoglia classica al Ragù di Spalla € 14,00*

Classic Egg Tagliatelle with Shoulder Ragù

*Tortellini della Tina in brodo di Cappone € 16,00*

"Tina's" Tortellini in Capon Broth Bottoni a sfoglia ripieni di baccalà

*Bottoni di pasta a sfoglia ripieni di baccalà agrumato e ricotta, al burro e tartufo nero € 18,00*

Puff pastry buttons filled with citrus cod and ricotta, with butter and black truffle

*Spaghettoni risottati alla bisque, datterini e Gamberi € 18,00*

Spaghetti with datterino and Shrimps

### ***Secondi / Main Courses***

*Bistecca al "cuore di noce" alla griglia, razza piemontese 300 g. c.ca € 28,00*

Grilled "walnut heart" steak, Piedmontese breed, approx. 300 g

*Filetto di maialino alle pere caramellate, croccante di prosciutto e aceto balsamico € 20,00*

Pork fillet with caramelized pears, ham crisps and vinegar

*Pollo al Cartoccio con Verdure profumate al Cardamomo € 16,00*

Baked Chicken in Foil with Vegetables Scented with Cardamom

*Bollito dell'Osteria con Salse di accompagnamento € 18,00*

(Cotechino, Traversino e Lingua)

Osteria's Traditional Boiled Meats with Accompanying Sauces

*Cotechino dei nostri suini semibradi con fagioli € 16,00*

Cotechino from our semi-wild pigs with beans

*Moscardini in umido con polenta morbida e pane tostato € 18,00*

Stewed baby octopus with soft polenta and toasted bread

*Baccalà gratinato porcini e alloro € 22,00*

Cod gratin with porcini mushrooms and bay leaves

**Menu del Giorno** (a Scelta della Cucina)

*Primo*

*Secondo con contorno*

*Acqua, Caffè con biscotteria e Coperto*

**28,00 €**

**Chef's Daily Menu** (Selected by the Kitchen)

*First Course*

*Second Course*

*Side Dish*

*Water, Coffee, and Service*

**€ 28.00**

**Menu bimbi**

*Pasta in bianco, ragù o al pomodoro € 8,00*

*Pollo alla griglia € 10,00*

*Coperto/Service € 3,50*

*Acqua € 2,50*

*Caffè € 2.00*



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

*Tutta la panificazione è di nostra produzione.*

*Tutta la pasta all'uovo è a produzione artigianale.*

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

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

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

**Vieni a Trovarci anche al Ristorante Anna**

**Str. Nazionale per Carpi Centro, 378, 41123 Modena MO**

INQUADRA QUI

