

*Culinaria*  
  
OSTERIA

## Antipasti

Tagliere (1,7,8) Assortimento di Salumi DOP, Verdure Saltate in Padella & Crescia	18,00 €
Gran Tagliere (1,7,8) Assortimento di Salumi DOP & I NOSTRI CALDI: Trippa , Fagioli & Cotiche , Crescia	22,00 €
Battuta di Manzo al Coltello (3,7,8,10) Sale , Olio di Frantoio, Limone&Pepe	16,00 €
Verticale - 3 carni battute al coltello & 3 condimenti (3,7,8,10) Sale , Olio, Limone & Pepe / Olio , Limone & Tartufo / Olio , Pepe & Uovo	22,00 €
Selezione di Prosciutti DOP (1,9)	18,00 €

## Le Eccellenze dalla Dispensa

Pata Negra 5J (1,9) Pane lavorato a mano con Conditella di Pomodorini & Olio	20,00 €
Gran Culatello Riserva 30 mesi (1,8,9) Crescia Alta & Burro Salato della Normandia	20,00 €
Selezione di Formaggi & Composte (1,8) Fresco ; Stagionato oltre 24 mesi ; Semistagionato ; Erborinato ; Aromatizzato, Mieli & Salse	22,00 €
Parmigiano di Vacche Rosse Gran Riserva 60 mesi (1,8) Miele Bio di Arancia , Pere e Zenzero , Fichi Senapati	18,00 €
Pane & Mortazza ! (1,8,9) Mortadella "Opera" tagliata a coltello, Pane lavorato a mano, Cubotti di Crescia con velo di lardo & pancetta	18,00 €

## Primi

Chitarrina al Ragù di Cinta Senese (13, 9, 7) Sugo bianco di Maiale di Cinta magro e saporito	12,00 €
Gnocchi o Tagliatelle al Sugo d'Anatra (13, 9) Pasta fatta in casa , sugo d'Anatra con pezzettoni	12,00 €
Spaghettoni Felicetti alla Carbonara (3, 7) PIATTO PARTICOLARMENTE SAPORITO	12,00 €
Passatelli Funghi & Tartufo (13, 7) I Passatelli vengono fatti al momento, un poco di pazienza	14,00 €
Cappelletti del Dito Mignolo in Brodo di Terza (13, 7, 9)	14,00 €

coperto 2,50 €

## Secondi dalla cucina

Fritto Misto di Carni Nostrane e Verdure (1,3,7,9)	22,00 €
Orecchia d'Elefante (1,3) Costata di Vitella aperta e panata - circa 700 gr	30,00 €
Coniglio in Porchetta (1,7,8)	18,00 €
Piccione Ripieno (1,3, 7)	18,00 €
Carrello dei Bolliti , le Verdure, le Salse, le Mostarde (9)	18,00 €

## Contorni

Verdure : Saltate in Padella, Grigliate, Arrosto, Crude (8)	5,00 €
<i>Rispettiamo la stagionalità , chiedere al personale cosa abbiamo oggi !</i>	

## dalla Braceria

Galletto Ruspante	18,00 €
Bistecchine di Agnello "Alto" Nostrano (secondo disponibilità)	18,00 €
Grigliata mista di Carni Nostrane	18,00 €
Carni Nazionali : Fiorentina ; Costata c/o ; Tagliata COTTURE : ROSSA (SANGUE) ; ROSA (MEDIA)	6,50 €/hg
Carni Estere : Cube Roll ; Entrecote ; Picanha COTTURE : ROSSA (SANGUE) ; ROSA (MEDIA)	7,50 €/hg

**TUTTE LE CARNI VENDUTE A PESO VENGONO PESATE PRIMA DELLA COTTURA**

*La nostra proposta culinaria è in grado di soddisfare molti gusti, per questo confidiamo in una ordinazione di almeno due portate a persona scelte tra Antipasti, Primi piatti e Secondi ! Grazie*

*Vi preghiamo di comunicare al personale di sala eventuali allergie – A Vostra disposizione la lista degli allergeni*

## *- Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze -*

1. Cereali contenenti glutine  
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,  
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia  
o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti  
(se in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/lt)
13. Lupini
14. Molluschi

Oltre a queste sostanze utilizzate in forma pura come ingredienti,  
sono da ritenersi allergeni anche prodotti derivati.

È bene precisare che l'elenco allergeni non è da intendersi come un  
elenco esaustivo, in quanto non comprende tutte le sostanze alimentari  
con potenzialità allergizzante, che si stimano essere nell'ordine di un  
centinaio, ma solamente quelle sostanze che in base ai dati epidemiologici  
si ritiene siano la causa delle principali allergie o intolleranze alimentari e  
che, pertanto, il legislatore europeo ha ritenuto meritevoli di essere  
evidenziate nell'elenco degli ingredienti.

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie  
o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.