

Le informazioni circa
la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi
al personale di servizio.

ALLERGENI

(estratto dal REG. CE 1169/2011)

- A - ALLERGENE 1: Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
- B - ALLERGENE 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C - ALLERGENE 3: Uova e prodotti a base di uova
- D - ALLERGENE 4: Pesce e prodotti a base di pesce
- E - ALLERGENE 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F - ALLERGENE 6: Soia e prodotti a base di soia
- G - ALLERGENE 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- H - ALLERGENE 8: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
- I - ALLERGENE 9: Sedano e prodotti a base di sedano
- L - ALLERGENE 10: Senape e prodotti a base di senape
- M - ALLERGENE 11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N - ALLERGENE 12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come so₂)
- O - ALLERGENE 13: Lupini e prodotti a base di lupini
- P - ALLERGENE 14: Molluschi e prodotti a base di molluschi

Antipasti

Prosciutto e melone	10,00
Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico <i>Allergeni: A-N</i>	10,00
Carpaccio di picanha arrosto al rosmarino con pomodori cuore di bue, pesto di rucola e maionese di senape <i>Allergeni: C-G-H-L-N</i>	14,00
Parmigiana di melanzane <i>Allergeni: G</i>	12,00
Crescioncini di aringa con crema di squacquerone e pesto di olive taggiasche <i>Allergeni: A-D-G</i>	10,00
Sashimi di salmone con riccioli di verdura e salsa jalapeno <i>Allergeni: D-N</i>	15,00
Alici marinate al sale dolce di Cervia, misticanza e Tropea in agrodolce <i>Allergeni: D-N</i>	13,00

Coperto Euro 3,00

Primi

Tagliatelle al sugo matto 13,00

Allergeni: A-C

Tortelli di erbe di campo con pesto di pomodorini secchi e crema di burrata 14,00

Allergeni: A-C-G-H

Strozzapreti con pesto di basilico, patate e pomodori essiccati 13,00

Allergeni: A-E-G-H

Gnocchi ripieni di asparagi con vongole veraci e bottarga di muggine 16,00

Allergeni: A-C-D-G-P

Spaghetti tiepidi con calamari, salsa di limone e menta 14,00

Allergeni: A-C-P

*Nel rispetto delle nostre tradizioni romagnole,
all' Osteria dei Templari la pasta fresca è tirata a mano con il mattarello
su tagliere di legno, come faceva l' Azdora.
La pasta artigianale di semola di grano duro è trafilata al bronzo
ad essiccazione lenta ed è prodotta dal "Premiato Pastificio Afeltra" di Gagnano – Napoli
Usiamo olii delle colline di Romagna premiati dal Gambero Rosso con le "Tre foglie"
della azienda agricola I Sabbioni e della tenuta La Pennita*

Coperto Euro 3,00

Secondi

Tagliata di scottona Argentina alla brace	20,00
Filetto di scottona Irlanda alla brace	25,00
Filetto di coniglio alle olive taggiasche, pomodoro condito e spinacini con hummus di ceci	18,00
Coscia di pollo arrosto con agrodolce di pomodoro <i>Allergeni: N</i>	16,00
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci e maionese di senape <i>Allergeni: A-C-G-L-N-P</i>	18,00
Tartare di tonno con panzanella di verdura e crostini <i>Allergeni: A-D-I-N</i>	18,00

Le verdure

Giardiniera "home made" <i>Allergeni: E-I-N</i>	6,00
Patate al forno	5,00
Pinzimonio <i>Allergeni: I</i>	7,00

Coperto 3,00

Dolci

Tortino caldo al cioccolato e fiordilatte <i>Allergeni: A-C-F-G</i>	Euro 6,00
Salame al cioccolato <i>Allergeni: A-C-F-G-H</i>	Euro 5,00
Sfogliatina con crema chantilly e fragole <i>Allergeni: A-C-G</i>	Euro 7,00
Crema di yogurt con frutti di bosco <i>Allergeni: A-C-G</i>	Euro 6,00
Fiordilatte con fragole <i>Allergeni: G</i>	Euro 7,00
Sorbetto al caffè <i>Allergeni: G</i>	Euro 4,00
Sorbetto al limone <i>Allergeni: G</i>	Euro 4,00

