



*Con l'augurio che il piacere della tavola
possa contribuire a migliorare
la qualità della vita
e rasserenare lo spirito,
ringraziamo per aver scelto il nostro locale.*

Antipasti

Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico (A-N)	10
Sformato di pecorino di fossa di Sogliano con salsa di pere e miele di acacia (A-C-G)	11
Strudel di scarola ripassata con crema di burrata (A-C-D-G)	11
Involcini di verza con cotechino e crema di pecorino di fossa di Sogliano (G)	11
Crescioncini di aringa e patate alla piastra con crema di squacquerone e rucola (A-D-G-H)	10
Caesar salad con salsa Worcestershire (A-C-D-E-G-N)	10
Insalata tiepida di baccalà e puntarelle con salsa di acciughe (D-N)	15

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 Gragnano – Napoli

Per la pasta ripiena utilizziamo ricotta biologica dell' Az. Agr. Boschetto – Premilcuore.

*Usiamo olii delle colline di Romagna premiati dal Gambero Rosso con le "Tre foglie"
della azienda agricola ISabbioni e della tenuta La Pennita*

Primi

Cappelletti con ragù (A-C-G-I)	15
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	13
Gnocchi di barbabietola, fonduta di gorgonzola e noci (A-C-G-H)	13
Strozzapreti di grano arso varietà Senatore Cappelli con ragù di coniglio, olive taggiasche e pinoli (A-I)	13
La "Carbonara" spaghetti alla chitarra Afeltra, con guanciale, pecorino romano e uova bio (A-C-G)	12
Spaghettoni al nero di seppia, vongole veraci e pesto di basilico (A-C-D-G-P)	14

Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	25
Tagliata di scottona Argentina alla brace	22
Manzo brasato al barolo con polenta gratinata (A-G-I)	18
Cotechino nostrano a vapore con purè di patate (G)	15
Filetto di maiale al pepe verde (A-D-F-G-L-N)	16
Coscia di faraona ripiena con polenta e funghi galletti (A-C-G)	16
Fantasia di verdure con tomino (A-D-G-N)	14

Contorni

Giardiniera "Home made" (E-I-N)	6
Patate al forno	5
Purè di patate (G)	5
Erbette saltate con peperoncino	5
Cardo gratinato (A-G)	6

Dolci

Zuppa Inglese (A-C-G)	6
Ravioli alla gianduia (A-G-H)	5
Tortino al cioccolato con fiordilatte (A-C-F-G-H)	6
Sbrisolona con crema calda (A-C-F-G-H)	6
Salame al cioccolato (A-C-F-G-H)	5
Fiordilatte con amarene (G)	5
Sorbetto al limone (G)	4
Sorbetto al caffè (G)	4

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

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