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

Piadina romagnola A	1,5
Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico A-N	12
Sformato di zucchini e crema di burrata C-G	12
Polpette di melanzane, burrata, pomodoro e basilico A-C-E-G	12
Selezione salumi Az.Ag. Bertozzi, crudo, coppa, lombetto, pancetta, salame e salsiccia	16
Squacquerone di Romagna G	6
Tartare di ricciola, capperi e maionese alla paprika C-D-E	18

Coperto Euro 3

Primi

Tagliatelle al sugo matto 14

A-C

Cappelletti della tradizione, guanciale croccante, asparagi, fava e stridoli 16

A-C-G

Strozzapreti, pesto di basilico, patate e pomodori essiccati 14

A-C-G

Ravioli di burrata, colatura di alici, mandorle tostate e parmigiano Julienne 16

A-C-D-G-H

Spaghetti tiepidi con calamari, salsa di limone e menta 16

A-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 prodotta dal Pastificio Metodo Massi utilizzando un innovativo ***"metodo a freddo di Pietro Massi"*** *ideato per rispettare le materie prime e poi brevettato grazie al quale le proprietà nutritive della semola rimangono inalterate e si esaltano le caratteristiche organolettiche della pasta*

Coperto Euro 3

Secondi

Tagliata di scottona Argentina alla brace	25
Filetto di scottona Irlanda alla brace	30
Coniglio con pomodorini, olive taggiasche e capperi A-I-N	22
Carpaccio di picanha arrosto al rosmarino, pesto di rucola e maionese alla senape C-E-G-H-L	20
Parmigiana di melanzane G	16
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci A-C-G-L-N-P	24
Tagliata di tonno, pomodoro verdi, cipolla di Tropea e aceto balsamico D-N	22

Contorni

Giardiniera "Home made" E-I-N	7
Erbette saltate al peperoncino	6
Insalata mediterranea, datterini, cetrioli, cipolla di Tropea e olive	10
Patate al forno	5

Utilizziamo l'olio extravergine di oliva "Pure Colline" della Az.Ag. I Sabbioni premiato dal Gambero Rosso con le "Tre Foglie"

Coperto Euro 3

Dolci

Crema di yogurt con frutti di bosco A-C-G-H	8
Tortino al cioccolato con fiordilatte A-C-F-G-H	8
Crema croccante e gelato al mango C-G	7
Salame al cioccolato A-C-F-G-H	6
Scroccadenti con Kiria albana passita A-C-G-H-N	8
Fiordilatte con amarene G	6
Sorbetto alla frutta	6

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.