



*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

Polpette di melanzana, burrata, pomodoro e basilico (A-C-E-G)	11
Carpaccio di picanha arrosto al rosmarino con pomodori cuore di bue, pesto di rucola e maionese di senape (C-E-G-H-L)	16
Crescioncini di patate e salsiccia alla piastra (A-G)	8
Selezione salumi Az.Ag. Bertozzi, crudo, coppa, lombetto, pancetta, salame, salsiccia	16
Squacquerone di Romagna (G)	6
Tartare di tonno e lime, avocado e crema di yogurt greco (D-G)	15
Alici marinate al sale dolce di Cervia, misticanza e cipolla di Tropea in agrodolce (D-N)	13

Coperto Euro 3,00

# Primi

Tagliatelle al sugo matto	14
A-C	
Tortelli di erbe, pesto di pomodorini essiccati, crema di burrata e basilico	15
A-C-G-H	
Gnocchi di patate con pesto di basilico e crema di datterini	14
A-C-G	
Spaghetti tiepidi con calamari, salsa di limone e menta	16
A-P	
Strozzapreti al nero con seppia croccante, pomodorini e mazzancolla	16
A-B-P	
Ravioli verdi di burrata, gamberi, asparagi e fava	16
A-B-C-G	

*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 ISabbioni e della tenuta La Pennita*

Coperto Euro 3,00

# Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	28
Tagliata di scottona Argentina alla brace	24
Polpette di carne al profumo di maggiorana, passata di pomodoro e piselli	15
A-C-G	
Bocconcini di coniglio, speck, pinoli, aceto balsamico e finocchio grigliato al pepe rosa	18
N	
Galletto marinato con senape alla brace	16
L	
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci e maionese di senape	22
A-C-G-L-N-P	
Sashimi di salmone con riccioli di verdura e salsa jalapeno	20
D-N	

# Contorni

Giardiniera "Home made"	7
E-I-N	
Patate al forno	5
Erbette saltate al peperoncino	6
Insalata mediterranea: datterini, cetrioli, cipolla di Tropea e olive	9

# Dolci

Crema di yogurt con frutti di bosco	7
A-G	
Crema croccante e gelato al mango	8
C-G	
Semifreddo croccante alle noci con salsa di fragole	7
C-G-H	
Salame di cioccolato	6
A-C-F-G-H	
Fiordilatte con amarene	6
G	
Scroccadenti con Kiria Albana passita	8
A-C-G-H-N	
Gelato di fragola	6
G	

# 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 so<sub>2</sub>)
- 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.