



*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

Sformato di pecorino di fossa di Sogliano con salsa di pere (A-C-G)	10
Strudel di radicchio trevigiano su fonduta leggera di parmigiano (A-C-G)	10
Polpettine di bollito con crema di rafano e cavolo nero (A-C-G-N)	10
Insalata tiepida di baccalà e puntarelle con salsa di acciughe di Sciacca (D-N)	12

## Primi

Cappelletti in brodo (A-C-G-I)	14
Passatelli con ragù di coniglio, olive taggiasche e pinoli (A-C-G-N)	14
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	12
La "Carbonara" spaghetti alla chitarra Afeltra, con guanciale, pecorino romano e uova bio (A-C-G)	12
Minestra di ceci e polipo al rosmarino (D-I)	11

*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*

## Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	25
Tagliata di scottona Argentina alla brace	22
Stinco di maiale arrosto con purè di patate (A-E-G-I)	16
Guancialino di manzo brasato con polenta (A-D-G-I)	17

## Contorni

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

## Dolci

Mousse al cioccolato con frutti di bosco (A-C-G)	6
Sbrisolona con crema calda (A-C-F-G-H)	6
Salame al cioccolato (A-C-F-G-H)	5
Sorbetto al caffè (C-G-H)	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 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.