



*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 ricotta e radicchio trevigiano, mantello di nocciole su fonduta di gorgonzola (C-G-H)	11
Tartare battuta al coltello Igp romagnola con cavolo cappuccio rosso marinato al balsamico (N)	13
Polpettine di bollito, crema di rafano e salsa verde (A-C-D-E-G-N)	11
Crescioncini di zucca alla piastra (A-G)	10
Porcini fritti (A-E-G)	14
Sformato di polenta e baccalà mantecato (D-G)	13

*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
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 I Sabbioni e della tenuta La Pennita*

Primi

Cappelletti in brodo (A-C-G-I)	15
Cappelletti con ragù (A-C-G-I)	15
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	13
Ravioli di ricotta e raviggiolo bio con funghi porcini (A-C-G)	16
Passatelli con ragù di salsiccia, spinaci e fonduta leggera di parmigiano (A-C-G)	14
Minestra di ceci con polipo al rosmarino (D-I)	11

Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	25
Tagliata di scottona Argentina alla brace	22
Umido di trippa in bianco con funghi galletti e parmigiano julienne (A-I-G-N)	16
Faraona arrosto con olive (A-N)	16
Seppia e piselli (D-N)	16
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci e maionese di senape (A-C-D-G-L-N)	18
Baccalà al forno, purea di cavolfiore e prosciutto julienne (D)	22

Contorni

Giardiniera "Home made" (E-I-N)	6
Patate al forno	5
Erbette saltate con peperoncino	5
Insalata belga gratinata (G)	6
Scarola ripassata con olive e pinoli	6

Dolci

Mascarpone con scaglie di cioccolato (A-C-F-G)	7
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.