



*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)	9
Flan di spinaci e ricotta con crema di zucca (C-G)	10
Vitello tonnato (C-D-I)	14
Antipasto della tradizione :	16
Salumi Az. Ag. Bertozzi (N)	
Pecorino con confettura e squacquerone di romagna Dop al sale di Cervia (G)	
Panzanella (A-I-N)	
Frittata (C-G)	
Crescioncino alla piastra (A-G)	
Porcini fritti (A-E-G)	13
Polpettine di sgombero con purè di fave (A-C-D-G)	12

Primi

Cappelletti in brodo (A-C-G-I)	14
Tortelli di zucca con crema di peperoni dolci e scalogno (A-C-G)	13
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	12
Passatelli con ragù di salsiccia e spinaci su fonduta leggera di parmigiano (A-C-G)	13
Spaghetti alla chitarra Afeltra con alici fresche, pomodori essiccati, capperi di Pantelleria origano e pangrattato (A-C-G)	12

*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*

Secondi

Tagliata di scottona Argentina alla brace	22
Filetto di scottona Irlanda alla brace	25
La "Bertozza": braciola, costa e pancetta di suino in un unico taglio	18
Faraona arrosto con olive (A-N)	16
Filetto di maiale al pepe verde (A-D-G-L-N)	16
Umido di trippa in bianco con funghi galletti e parmigiano julienne (A-I-G-N)	16
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci e maionese di senape (C-D-E-L-N)	16

Contorni

Giardiniera "Home made" (E-I-N)	6
Patate al forno	5
Fagiolini con grana e aceto balsamico (G-N)	6
Erbette saltate al peperoncino	5
Purè di patate (G)	5

Non è possibile fare gli assaggi delle verdure, sono servite solo a porzione intera

Dolci

Tortino al cioccolato con gelato fiordilatte (A-C-F-G-H)	6
Mascarpone con scaglie di cioccolato (A-C-F-G)	7
Salame al cioccolato (A-C-F-G-H)	5
Fiordilatte con amarene (G)	5

Conformemente alla normativa relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per ogni piatto sono indicati i possibili allergeni, dettagliati nella presente pagina.

In caso di mancata reperibilità, alcune materie prime potrebbero essere congelate o surgelate.

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.