



*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	1,5
A	
Funghi porcini fritti	16
A-E-G	
Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico	12
A-N	
Flan di zucca e fonduta di parmigiano	11
C-G	
Polpette di cicoria, maionese al basilico e dressing allo yogurt	11
A-C-E-G	
Crescioncini di zucca alla piastra	10
A-G	
Selezione salumi Az.Ag. Bertozzi, crudo, coppa, lombetto, pancetta, salame, salsiccia	16
Squacquerone di Romagna	6
G	
Crescioncini di sardoncini ed erbe con cipolla di Tropea e squacquerone	14
A-D-G-N	

Coperto Euro 3

Primi

Cappelletti della tradizione in brodo di cappone	16
A-C-G-I	
Tagliatelle al sugo matto	14
A-C	
Passatelli con ragù di salsiccia, spinaci, fonduta leggera di parmigiano	15
A-C-G	
Gnocchi di spinaci, crema di barbabietola, caprino e noci	14
A-C-G-H	
Tortelli di radicchio trevigiano e ristretto di sangiovese	15
A-C-G-N	

*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*

Secondi

Fiorentina di scottona romagnola	8/hg
Tagliata di scottona Argentina alla brace	24
Filetto di scottona Irlanda alla brace	28
La "Bertozza": braciola, costa e pancetta di suino in un unico taglio	20
Tartare di scottona romagnola con crema di taleggio, puntarelle e acciughe	20
D-G-N	
Faraona arrosto con olive	18
A-I-N	
Vitello tonnato	18
C-D-I-N	

Contorni

Giardiniera "Home made"	7
E-I-N	
Patate al forno	5
Purè di patate	7
G	
Erbette saltate al peperoncino	6
Cavolfiore al profumo di alloro	6

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

Dolci

Tortino al pistacchio e salsa ai lamponi	8
A-C-F-G-H	
Crema di yogurt con frutti di bosco	7
A-G	
Mascarpone, scaglie di cioccolato e ciambella	8
A-C-E-G	
Salame al cioccolato	6
A-C-F-G-H	
Fiordilatte con amarene	6
G	
Sorbetto alla frutta	6
Scroccadenti con Kiria Albana passita	8
A-C-G-H-N	

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.