



*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

Insalata estiva con filetti di tonno e olive (D)	10
Prosciutto e melone	10
Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico (A-N)	9
Strudel con carciofi e burrata su fonduta leggera di parmigiano (A-C-G)	10
Carpaccio di picanha arrosto al rosmarino con pesto di rucola e maionese di senape (C-G-H-L-N)	14
Sashimi di salmone con riccioli di verdura e salsa japaleno (D-N)	14

*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

Tortelli di borragine con pesto di pomodorini secchi su crema di burrata (A-C-G-H)	13
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	12
Strozzapreti con farina di grano arso varietà Senatore Cappelli, con pesto di basilico, patate e fagiolini ( A.G-H)	12
Cappelletti di scorfano con vongole veraci, zucchini julienne e pomodorini (A-C-D-G-I-N-P)	15
Spaghetti alla chitarra tiepidi con calamari, salsa di limone e menta (A-C-D)	13

## Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	25
Tagliata di scottona Argentina alla brace	22
Filetto di branzino con panatura leggera alle erbe (A-D-G)	22
Tris di tartare, tonno, pesce spada e gambero (B-D)	22
Tagliata di tonno con pomodori verdi, cipolla di Tropea e aceto balsamico (D-N)	18

## Contorni

Giardiniera "Home made" (E-I-N)	6
Patate al forno	5
Verdure gratinate (A-G)	7

# Dolci

Crema croccante ai lamponi (C-G)	6
Crema di yogurt con frutti di bosco (A-C-G)	6
Salame al cioccolato (A-C-F-G-H)	5
Fiordilatte con amarene (G)	5
Sorbetto caffè (G)	4
Sorbetto al limone (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 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.