



*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
Crescioncini con pomodoro e bufala alla piastra (A-G)	7
Antipasto della tradizione :	16
Salumi Az. Ag. Bertozzi (N)	
Pecorino e squacquerone (G)	
Panzanella (A-I-N)	
Frittata (C-G)	
Crescioncino (A-G)	
Alici fritte con cipolla di Tropea (A-D-E-G)	14
Carpaccio di pesce spada marinato e pepe rosa (A-C-D-L-N)	14

Primi

Tortelli di erbe con pesto di pomodorini secchi su crema di burrata (A-C-G)	13
Tagliatelle al sugo matto (A-C)	12
Cappelletti con ragù (A-C-G-I-N)	15
Passatelli con funghi porcini (A-C-G)	14
Ravioli di seppia e bufala con zucchini julienne e pomodorini (A-C-D-G)	14
Spaghetti alla chitarra "di pasta fresca" alla carbonara di tonno affumicato e calamaretti spillo (A-C-D-G)	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

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
Polpette e zucchini al profumo di maggiorana e passata di pomodoro (A-C-G)	15
Vitello tonnato (C-D-I)	18
Tagliata di tonno con pomodori verdi, cipolla di Tropea e aceto balsamico (D-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

Dolci

Tortino al cioccolato con gelato Fiordilatte (A-C-F-G-H)	6
Mousse di pistacchio (A-G)	7
Salame al cioccolato (A-C-F-G-H)	5
Fiordilatte con amarene (G)	5
Macedonia di frutta in salsa all'arancia (H)	7

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