

DELLO SPERONE

OSTERIA

DEDICATO A CHI DESIDERA SENTIRSI A CASA...

Non amo essere definita ristoratrice,
mi sento semplicemente la padrona di casa...

Casa che voglio condividere con Te.

Ho lavorato a lungo
per riportare “alla luce” questa storica Osteria
e ad ogni singolo dettaglio attorno a Te
sono stati dedicati tempo, ricerca ed amore.

Domandami dei rami di gelso alle pareti,
delle colonne di pietra all’ingresso, del battistero...

Sarò felice di raccontarti la loro storia!

Non esitare ad esporre il Tuo pensiero,
consiglio o critica che sia!

Questo mi aiuterà a far sì che Tu possa star meglio.

Grazie per aver dedicato il Tuo tempo a questa lettura,
sei il benvenuto!

Marina



I NOSTRI ANTIPASTI

**Crudo di salsiccia di bra con condimento classico,
cremoso alla cipolla, chips di mais e pane sfogliato**

(1,3,4,7,10) **20€**

**Tartare di dentice, spuma di polenta alle erbe aromatiche,
crauto rosso e spugna al prezzemolo** (1,3,4,7,15) **20€**

**Terrina di coniglio alle noci, zucca in consistenze
e caesar dressing** (3,4,5,10,12) **20€**

**Flan di spinaci, uovo in bassa temperatura,
spuma al tuorlo d'uovo e pecorino e crumble al pepe**

(1,3,7,8) **18€**

I PRIMI

**Spaghettone alla chitarra glassati con bisque di gambero,
gamberi*, crema di mandorle tostate e gremolada**

(1,2,3,15) **20€**

**Gnocchi di ricotta, porri stufati,
crema e chips di topinambur e stracotto di manzo**

(3,7,12) **20€**

**Risoni mantecati con crema di salva cremasco DOP,
gel allo zafferano e limone e cotechino sbriciolato** (1,7) **18€**

**Chioccioline monograno Felicetti con crema di broccolo,
emulsioni di pomodoro secco e acciuga
e terra all'aglio nero** (1,4,7,15) **18€**



** talvolta riscontriamo nel prodotto congelato caratteristiche di qualità,
sicurezza e gusto superiori al prodotto fresco; in questi casi lo utilizziamo.*



I SECONDI

Lingotto di maialino da latte glassato al miso,
pere saltate e indivia belga al forno
con frutta secca e uvetta (6,7,8,12) **24€**

Shuwa di agnello, hummus di ceci e pane arabo (1,11,12,15) **26€**

Merluzzo nordico*, pure di patate e barbabietola alla francese
con biette saltate (4) **26€**

Coda di rospo in bassa temperatura, salsa rouille
con crudité di finocchio e mandarancio (1,3,4,15) **26€**

DESSERT

Craquelin al frutto della passione e zenzero candito (1,3,7) **9€**

Cremoso di yogurt, banana e acai, insalatina di kiwi,
crumble di mandorle (1,7,8) **9€**

Tortino morbido al cioccolato, cremoso al caramello,
caramello areato, perle di whisky e pera (3,7,8) **9€**

Creme brulee (3,7) **9€**





ALLERGENI

1. ***Cereali e derivati (Glutine)***
2. ***Crostacei***
3. ***Uova***
4. ***Pesce***
5. ***Arachidi***
6. ***Soia***
7. ***Latte***
e i prodotti a base di latte o di lattosio
8. ***Frutta a guscio***
*ovvero mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi,
noci macadamia*
9. ***Sedano***
10. ***Senape***
11. ***Sesamo***
12. ***Anidride solforosa e solfiti***
13. ***Lupini***
14. ***Molluschi***
15. ***Aglione***



Attenzione!

Tra i tavoli si aggira un pelosetto di nome Coffee,
i suoi occhioni mendicano cibo come se non ci fosse un domani!
Non cadete nella sua trappola, fa parte dello staff.