

# 'OSTE

CAVOUR

## DAL BANCO GASTRONOMIA

---

### LE NOSTRE SELEZIONI

<b>MISTO DI FORMAGGI, SALUMI E SOTTOLI DA CONDIVIDERE (2 persone)</b>	€ 35,00
<b>NORD ITALIA</b> Sei tipologie di formaggi e salumi	€ 20,00
<b>CENTRO ITALIA</b> Sei tipologie di formaggi e salumi	€ 20,00
<b>SUD ITALIA</b> Sei tipologie di formaggi e salumi	€ 20,00
<b>PROSCIUTTI AL COLTELLO</b> Tre tipologie di prosciutti neri bradi al coltello	€ 28,00
<b>SALUMI</b> Cinque tipologie di salumi	€ 20,00
<b>FORMAGGI VACCINI</b> Cinque tipologie di formaggi di mucca, accompagnati da marmellate e mostarde	€ 20,00
<b>FORMAGGI DI PECORA</b> Cinque tipologie di formaggi di pecora, accompagnati da marmellate e mostarde	€ 20,00
<b>FORMAGGI CAPRA</b> Cinque tipologie di formaggi di capra, accompagnati da marmellate e mostarde	€ 22,00
<b>FORMAGGI ERBORINATI</b> Cinque tipologie di formaggi erborinati, mucca, capra e pecora, accompagnati da marmellate e mostarde	€ 24,00

### ANTIPASTI

<b>GRAN CACIO DI MOROLO E MIELE DI CORIANDOLO</b>	€ 16,00
<b>PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI VACCHE ROSSE CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA</b>	€ 16,00
<b>COMTÉ AOP 19-26 MESI</b>	€ 18,00
<b>FIOCCO DI ZIBELLO SELEZIONE SPIGAROLI</b>	€ 24,00
<b>MORTADELLA IGP BOLOGNA CON GNOCCO FRITTO</b>	€ 16,00
<b>JAMON DE BELLOTA 100% EXTREMADURA CON PANE E POMODORO</b>	€ 28,00
<b>CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA 🍷 E CIME DI RAPA ALLA PUGLIESE</b>	€ 16,00
<b>MISTO DI SOTTOLI CONTADINI</b>	€ 14,00
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Accompagnata da prosciutto di Parma 30 mesi o alici di Menaica o broccoletti pugliesi	€ 16,00
<b>BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA CON MISTICANZA SELVATICA, OLIO E LIMONE</b>	€ 18,00
<b>VITELLO TONNATO, INSALATA DI CIPOLLE IN AGRODOLCE, CAPPERI DI RACALE E OLIVE LECCINE CONDITE</b>	€ 16,00
<b>INSALATA DI COPPA DI TESTA, MISTICANZA SELVATICA E CITRONETTE ALL'ARANCIA</b>	€ 16,00
<b>GIRELLO DI MANZO MARINATO AL TAURASI, PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 30 MESI E MISTICANZA</b>	€ 16,00
<b>BACCALÀ MANTECATO, INSALATA DI CIPOLLE IN AGRODOLCE E PANE TOSTATO</b>	€ 12,00
<b>BURRO MONTATO E ALICI DI MENAICA 🍷 CON PANE TOSTATO</b>	€ 14,00

## DALLA CUCINA

---

Nella cucina di 'OSTE viene utilizzato a crudo e in cottura solo Olio Extra Vergine e sale delle saline di Cervia

### ANTIPASTI

<b>CORATELLA DI AGNELLO AMIATINO</b>	€ 12,00
Con crema di patate, peperoni cruschi e cipolle di Tropea	
<b>BACCALÀ FRITTO</b>	€ 14,00
Baccalà mantecato al limone, avvolto in pane panko, servito con insalata di cipolle rosse in agrodolce e capperi di Racale	
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b>	€ 10,00
Mammola fritta due volte in olio, condita con sale di Cervia e pepe selvatico del Madagascar	

---

### PASTE ASCIUTTE

<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b>	€ 18,00
Ravioli "Bottega Gamberoni", spadellata di asparagi e Parmigiano Reggiano 30 mesi vacche rosse	
<b>SPAGHETTI ALLA NERANO</b>	€ 14,00
Spaghetti di grano duro, zucchine romanesche saltate al basilico e provolone del Monaco	
<b>TAGLIOLINI, BURRO E ALICI</b>	€ 16,00
Tagliolini all'uovo, alici di Menaica, burro acidificato, capperi di Racale, cipollotto fresco e maggiorana.	
<b>TONNARELLI, POLPO, NDUJA E PECORINO</b>	€ 16,00
Tonnarelli all'uovo, polpo verace, nduja di Spilinga, pomodori datterini e pecorino reatino	
<b>AIUTAMI A DIRE GUANCIALE</b>	€ 15,00
Mezzemaniche di grano duro, guanciale reatino, uovo "L'Uovo e la Canapa", carbonara o amatriciana	
<b>PAJA E FIENO NEL CORTILE</b>	€ 17,00
Fettuccine di pasta all'uovo con ragù di pollo, coniglio e anatra cotte al tegame	

---

## CARNI, POLLI, ABBACCHI, PESCI E BACCALÀ

<b>SPIGOLA ARROSTO ALLA CACCIATORA</b>	€ 26,00
Filetto di spigola cotta alla piastra, vino ossidato, capperi e olive	
<b>BACCALÀ ALLA PICCHIAPÒ</b>	€ 22,00
Filetto di baccalà islandese, cipolla, pomodoro e pepe del Madagascar	
<b>CATALANA DI CROSTACEI</b>	€ 28,00
Crostacei secondo mercato al vapore, pomodori, cipolla, cuore di sedano, patate e basilico	
<b>SALTIMBOCCA DI ANIMELLE DI VITELLA</b>	€ 22,00
Animelle di vitella, prosciutto di Parma 30 mesi e salvia	
<b>CARPACCIO ALTO DI MANZO CON CARCIOFI</b>	€ 24,00
Cube roll di manzo con spadellata di carciofi, carciofi fritti e salsa di carciofi	
<b>FRANCESINA DI POLLO FARCITA</b>	€ 20,00
Sovracoscia di pollo, ripiena di Fontina e prosciutto	

---

### INSALATE

<b>INSALATA DI POMODORI, MELANZANE E BASILICO</b>	€ 14,00
Insalata di pomodori marinata, frullata e montata con olio evo, melanzane saltate, olio al basilico e briciole di pane da taglio	
<b>MISTICANZA DI CAMPAGNA, ALICI E PRIMO SALE</b>	€ 15,00
Misto di erbe selvatiche e aromatiche, pesto di alici di Menaica e primo sale	
<b>INSALATA DI CARCIOFI, MOZZARELLA DI BUFALA E MACCARELLO AFFUMICATO</b>	€ 16,00
Cuori di carciofi, misticanza di erbe, mozzarella di bufala casertana, maccarello ai pepi affumicato	

---

## CONTORNI

<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b> Carciofo cotto in umido con mentuccia romana, prezzemolo e olio extra vergine di oliva	€ 8,00
<b>VERDURA A FOGLIA DEL GIORNO</b> Ci affidiamo al mercato e alla stagione	€ 8,00
<b>INSALATA DI CIPOLLA COTTA ALLA CENERE</b> Cipolle cotte intere nella cenere, pulite e condite con olio, sale di Cervia e pepe	€ 8,00
<b>FAGIOLI DEL PURGATORIO AL COCCIO</b> Fagioli del purgatorio cotti al fiasco, con olio evo, sale e prezzemolo	€ 8,00
<b>PATATE DI AVEZZANO, CIPOLLA E SPECK AL FORNO</b> Patate bollite, saltate al burro, speck di montagna e cipolla morta	€ 8,00
<b>LA VIGNAROLA</b> Asparagi, piselli, fave, carciofi, cipollotti e lattuga cotti al tegame	€ 10,00
<b>ZUCCHINE ALLA CONCIA</b> Zucchine romanesche fritte, condite con aceto di mele, menta romana, aglio e basilico	€ 8,00

---

## DOLCI

<b>ZABAIONE GHIACCIATO , VIGNA LA MICCIA E MOU SALATO</b>	€ 10,00
<b>TIRAMISÙ ESPRESSO</b>	€ 9,00
<b>LATTE COTTO AL FORNO A LEGNA</b>	€ 9,00
<b>TORTA RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO</b>	€ 10,00
<b>I GELATI DI NEVE DI LATTE</b>	€ 8,00
<b>CANTUCCI MONTATI</b>	€ 6,00
<b>SELEZIONI DI NAPOLITAINS CIOCCOLATO AMEDEI</b>	€ 8,00

---

## VINI DA DESSERT

<b>Vino e Visciole Velenosi Querciantica</b> <i>Lacrima-Visciole 2020 Marche</i>	€ 6,00
<b>Stradora Passito Quarticello</b> <i>Malvasia 2019 Emilia</i>	€ 8,00
<b>Passito La Nuvola di Piè</b> <i>Moscato 2020 Molise</i>	€ 7,00
<b>Josephine Rouge De Bartoli</b> <i>Pignatello 2019 Sicilia</i>	€ 8,00
<b>Marsala Superiore De Bartoli</b> <i>Grillo 2017 Sicilia</i>	€ 8,00
<b>COPERTO</b>	€ 3,00
<b>ACQUA MICRO FILTRATA 1L.</b>	€ 3,00
<b>SOFT DRINK</b>	€ 4,00
<b>CAFFÈ</b>	€ 2,50

## FORNITORI, AMICI E COLLABORATORI

---

Olio extra vergine d'oliva: az agr. Il Cervo Rampante e Mister O - Feudi Di San Gregorio  
Il sale: sale integrale delle Saline di Cervia  
La pasta all'uovo: Bottega Gamberoni  
La pasta di grano duro: Felicetti  
Le erbe aromatiche e le mistricanze: az.agr. Berardi Erbe  
La carne: Famiglia Bombelli e az. agr. Aia Della Colonna  
I salumi: Antica Corte Pallavicini, Aia Della Colonna, Selezione Guffanti, Selezione Il Tagliere  
I formaggi: Selezioni Luigi Guffanti, Selezioni Il Tagliere.  
I pecorini e le ricotte del reatino: az. agr. D'Ascenzo  
Il guanciale reatino: az. agr. Colle Maggiore  
Il pesce: Antica Pescheria Galluzzi  
Le uova: az. agr. L'Uovo e la Canapa di Silvia Bambagini Oliva  
Il latte e il burro: Fattoria Faraoni di Andrea Faraoni  
Le spezie, i pepi e gli aromi: Emporio Delle Spezie di Fabio Gizzi  
Le alici di menaica: Alici di Menaica Donatella Marino  
Il Gran Cacio di Morolo: az.,agr. Massimiliano Scarichilli

## AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

---

### Materie prime

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

**Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione**, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, **i nostri piatti possono contenere** le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

**Chiedi al nostro staff il libro degli allergeni.**