

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, tuorlo d'uovo cremoso,
pane carasau, cipolla in saor e spugna al miso (1,3,6) 20€**

**Merluzzo d'islanda* alla catalana
con wafer semidolce ai semi (1,3,6,7,8,11,) 20€**

**Tartare di tonno rosso, asparagi, salsa olandese,
dressing al lime e peperoncino (3,4,6,12) 22€**

**Battuta di melanzana al forno,
feta greca al prezzemolo, crumble ai pomodori secchi
e pomodorini confit (1,7,15) 18€**

I PRIMI

**Gnocchi di ricotta di pecora con guazzetto di gamberi,
cozze e pomodorino giallo, pane all'aglio
e pomodorini semiseccchi (1,2,3,7,14,15) 20€**

**Strascinati lucani con genovese di manzo,
basilico e parmigiano vacche rosse (1,3) 19€**

**Pappardelle risottate alla barbabietola,
fonduta di pecorino al fieno,
polvere di limone nero (1,3,7) 18€**

**Pacchero fresco con ragout di agnello,
crema di zuccina grigliata, con menta
e caprino mantecato (1,3,7) 20€**



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



I SECONDI

Filetto di vitello in bassa temperatura,
millefoglie di patate alla salvia e fondo di carne (7,12) **26€**

Rollè di coniglio, fondutina al gorgonzola, carota arrostita
e fondo di carne (7,12) **24€**

Ricciola al burro nocciola, patate novelle
e salsa verde emulsionata (3,4,7,12,15) **26€**

Dentice in bassa temperatura, chutney di pesche e albicocca,
bietole saltate (4,7,12) **26€**

DESSERT

Biscotto madelein al cacao, cremoso al gianduja
e sfere di ananas (1,3,7,8) **9€**

Pavlova rivisitata alla fragola e dragoncello (7) **10€**

Monoporzione ai frutti di bosco
e frolla bretone al sale (1,3,7,) **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. **Aaglio**



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.