

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

**Tartare di fassona, salsa bernese, sfere di uva fragola,
crumble salato al rosmarino (1,3,4,6,7,10,12) 20€**

**Gamberi in bassa temperatura,
patate écrasé con salsa verde classica e tahina,
mandorle tostate (2,3,4,8,11,12,15) 22€**

**Filetto di maiale 60°, crema di verza, verza morbida,
grano saraceno ripassato aglio e salvia, cremoso di casera
(7,15) 20€**

**Cubotti di zucca ripassati al forno, robiola alle erbe,
spuma di zucca, granola ai semi (7) 18€**

I PRIMI

**Gnocchetto di patate, crema di Salva Cremasco,
stracotto di ossobuco e gremolada (1,3,7,12,15) 20€**

**Trofia di grano duro con ragout di cortile,
fondutina di grana padano, limone sotto sale, porro stufato
(1,7) 20€**

**Maccheroncino mantecato con tuorlo d'uovo e pecorino,
broccolo e crumble al pepe (1,3,7) 19€**

**Spaghettoni con burro di centrifuga,
acciuga del Mar Cantabrico e polvere di caffè (1,3,4,7) 20€**



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



I SECONDI

Petto d'anatra in bassa temperatura,
patata dolce saltata con zenzero e peperoncino,
crema di patata dolce e fondo di carne (7,12) **26€**

Cosciotto di maialino stracotto e piastrato,
cavolfiori rosolati al burro e fondo di carne (7,12) **24€**

Rombo alla mugnaia, spinacino saltato
e crema di spinaci (1,3,4,7,12) **26€**

Coda di rospo, flan alle cipolle, salsa Soubise (1,3,4,7) **26€**

DESSERT

Tropezienne con cremoso all'ananas
e ananas marinato al pepe e menta (1,3,7,8) **10€**

Monoporzione di namelaka alla mela
con cuore di pera e cacao amaro (1,3,7) **9€**

Sbrisolona con crema inglese tiepida alla vaniglia
e gelato (1,3,7,8) **9€**

Creme bruleè (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.