

# 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,  
cavolo rosso all'aceto di mele, croccante al miso di soia  
e emulsione di latte di capra (1,3,4,6,7,8,10,12) 20€**

**Ceviche di branzino, spugna al peperoncino,  
cipolla in saor e pane carasau (1,3,12) 22€**

**Flan alla carota caramellata, crema di blu di capra,  
melograno, chips di riso rosso (3,7) 18€**

**Uovo in bassa temperatura, crema di porro e patate,  
porro in agrodolce, spuma al pecorino e porro croccante  
(3,7,12) 18€**

## I PRIMI

**Tagliatella al grano saraceno mantecate alla verza,  
fondutina di casera e crumble al pepe (1,7,15) 20€**

**Gnocchetto con crema di castelmagno DOP e zafferano,  
pere flambé e frutta secca tostata (1,7,8) 18€**

**Fusilli al ferretto, ragout di polpo al vino rosso,  
pane all'aglio e prezzemolo (1,14,15,12) 20€**

**Strascinati con genovese di faraona,  
fonduta di provolone e peperoncino (1,7) 19€**



*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, crema di cipolla al burro nocciola,  
carota arrostita e fondo di carne (7,12) 26€**

**Guancia di manzo brasata con il suo fondo,  
purè di topinambur, patata arrostita (7,12) 24€**

**Ricciola al burro, finocchi in bassa temperatura  
e humus di fagioli neri (7,4) 26€**

**Merluzzo nordico gratinato con crema di patate  
e zucchine alla scapece (1,4,7,12,15) 26€**

## DESSERT

**Sfoglina tiepida con frangipane alle nocciole,  
gelato fiordilatte e lampone (1,3,7,8) 9€**

**Madeleine con namelaka al mango,  
sfere di cocco e mandorle pralinate (1,3,7,8) 9€**

**Monoporzione al caffè con cuore d'arancia candita  
e cacao amaro (1,3,7) 9€**

**Crème brûlée (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.