

L'Osteria delle Sabbie
1731
Terra in Tavola

*Dalla cucina
il menù d'estate*

www.osteriadellesabbie1731.com

Antipasti

Petali di manzo marinato, *valeriana fresca, foglie boraggine fritta e note di peperoni e cacio* (1,2)

€ 11,00

Degustazione di salumi misti *con crescentine* (1,9)

€ 10,00

Budino di zucca violina *con vellutata al parmigiano DOP 30 mesi e perle dell' "Antico condimento di Cristoforo da Messisbugo"* (1,3,7,12)

€ 10,00

Fritelline di parmigiano, *con funghi saltati all' "Antico condimento di Cristoforo da Messisbugo"* (1,7)

€ 9,00

Tartare a coltello di vacca "Chianina" *con pane bruschettato, senape al miele e riccioli di burro aromatico* (1,7,8,10)

€ 16,00

Prosciutto di Parma o Salama Fredda *con melone* (1,7)

€ 9,00

Mantecato di baccalà *tiepido in fiori di zucca e crostini* (1,4,7,)

€ 13,00

Insalata di valeriana, seppie e gamberi *con perle di lime ed olio extravergine* (2, 4)

€ 13,00

Tentacoli di polpo tiepido *sopra trionfo di verdurelle primaverili, agro al limone e salsa maionese allo yogurt.* (3,4,7)

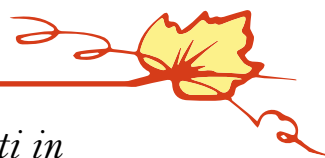
€ 15,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Primi



Mammoli di patata viola saltati con funghi cardoncelli trifolati in
specchio di clorofilla al finocchio selvatico

(1,3,7,12)

€ 9,00

Tagliatelle fatte in casa al ragù contadino

(1,3,7)

€ 8,00

Tortellone bicolore cacio e pepe adagiato sopra specchio di latticello

(1,3,7)

€ 10,00

Cappellacci di zucca alla Ferrarese con ragù di maiale, “come si faceva una
volta”, oppure al burro chiarificato e foglie di salvia del nostro orto

(1,3,7)

€ 10,00

Cappellacci di zucca “dell’Osteria” con petali di mandorle tostate al forno e
miele fiori di noce dell’Azienda agricola S. Ignazio

(1,3,5,7)

€ 11,00

Cappelletti alla Ferrarese in brodo di cappone oppure a piacere Vostro.

(1,3,7)

€ 10,00

Riproduzione della melanzane alla parmigiana in tortello

(1,3,7)

€ 10,00

Tagliatelle con fettuccine di seppia, zucchine fresche e sabbia del suo nero

(1,3,7)

€ 13,00

Spaghetti di pasta all’uovo alle vongole veraci dell’Adriatico

(1,3,7)

€ 13,00

Riso “Carnaroli” di Jolanda di Savoia saltato con gamberi, caviale di prosecco
e petali di rosa (minimo x 2 pers).

(1,3,7, 12)

€ 13,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Secondi

La “Stratagliata” di manzo, *passata alla griglia con letto di pomodori in concassè germogli di senape selvatica e sale aromatizzato* (1,7)

€ 18,00

Filettino di maialino *in camicia di lardo leggermente affumicato e zucchine al limone, purea in lilla e petali di zucchini ripiene* (1,10)

€ 15,00

Petto d’anatra *con funghi cardoncelli trifolati all’olio di sesamo* (1,10,11)

€ 16,00

Grigliata di carne a modo mio *con patate saltate*

€ 14,00

Filetto di pollo in due colori, *sopra letto di verdurelle fresche alla polvere di zenzero e limone* (1,6,11)

€ 14,00

Filetto di branzino, *croccante, cicoriella saltata con patata dolce e semi. Sciropo di sambuco e melissa* (1,4,5,11)

€ 18,00

Baccalà in crosta di mollica di pane, *aromatizzata aglio e prezzemolo, funghi cardoncelli saltati ed anelli di cipolla marinati all’aceto dolce di lampone* (1,4,12)

€ 18,00

Gamberi spadellati *alla birra granella di pistacchi e purea di zucca* (1,4,7,)

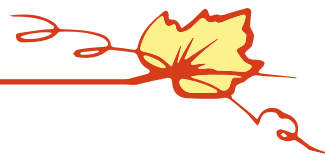
€ 18,00

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Contorni



Patate al forno con aroma di aglio e rosmarino

€ 4,00

Patate fritte

€ 4,00

Patate saltate con cipolla rossa stufata

€ 4,00

Verdure alla griglia

€ 4,00

Insalatina di foglie

€ 4,00

Insalata mista

€ 4,00

Insalatone



Insalatone di verdure con croccanti di pane aromatizzato, julienne di prosciutto crudo croccante e schegge di pecorino

(1,7,8,12)

10,00 €

Insalatone con radicchio noci e guancialetto al fumo saltato al balsamico

(1,7)

10,00 €

Piatto vegetariano di verdura ai ferri con formaggio alla piastra

(7)

14,00 €

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenente glutine. grano, segale, kamut, farro, orzo, avena e derivati.
2. Crostacei e derivati.
3. Uova e derivati.
4. Pesce, molluschi e derivati.
5. Arachidi e derivati.
6. Soia e derivati.
7. Latte e derivati (compreso lattosio).

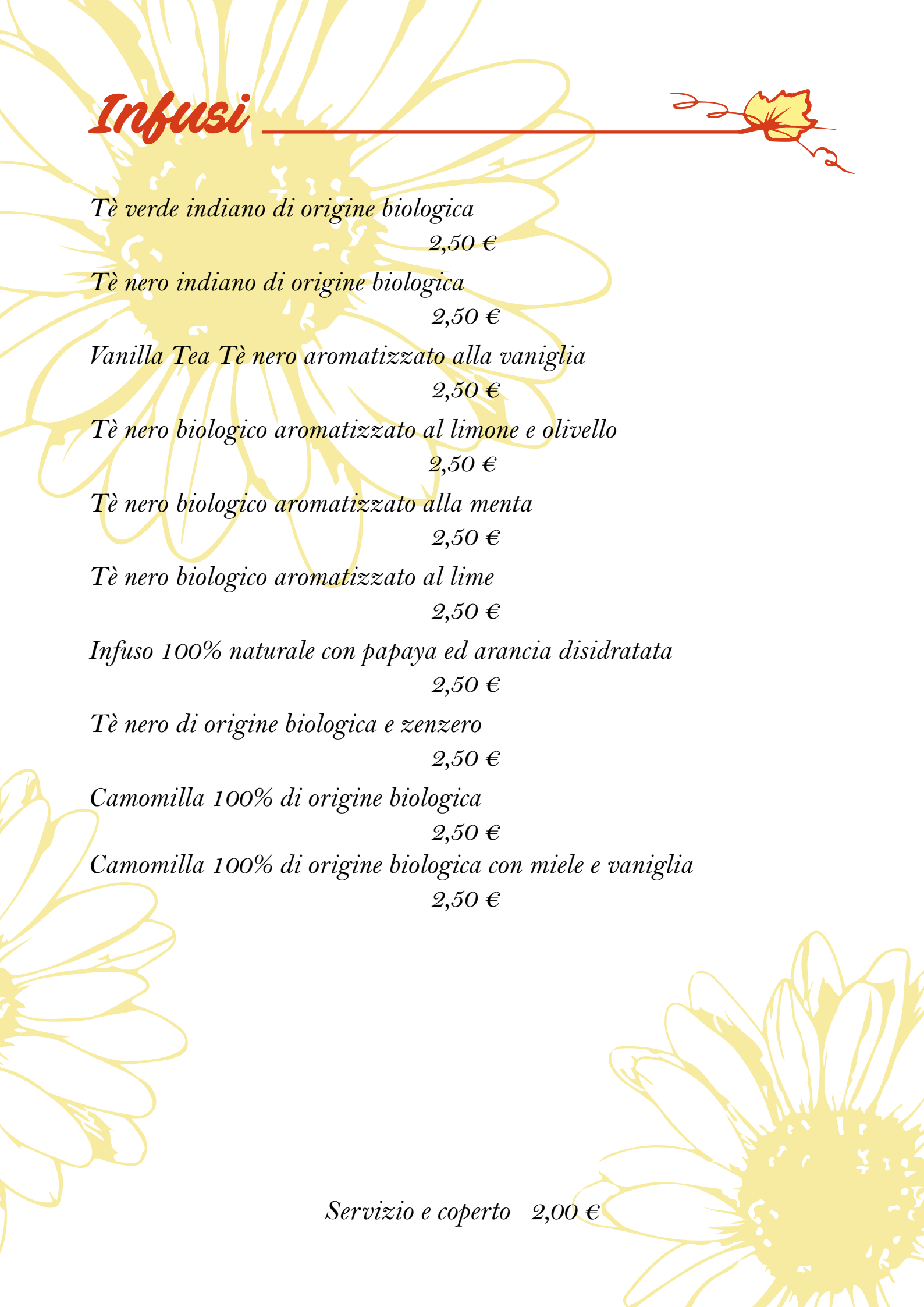
8. Frutta secca con guscio (noci, pistacchi, pinoli, noci pecan, mandorle, nocciole).
9. Sedano e derivati.
10. Senape e derivati.
11. Semi di sesamo e derivati.
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e derivati.
14. Molluschi e derivati.

Bevande



<i>Acqua naturale e frizzante 0,75 lt</i>	€ 2,00
<i>Acqua naturale e frizzante 0,50 lt</i>	€ 1,00
<i>Coca cola o fanta in ottiglia da 0,33 lt</i>	€ 2,50
<i>Vino bianco alla spina $\frac{1}{4}$ lt</i>	€ 2,50
<i>Vino bianco alla spina $\frac{1}{2}$ lt</i>	€ 4,50
<i>Vino bianco alla spina 1 lt</i>	€ 8,00
<i>Vino frizzante alla spina $\frac{1}{4}$ lt</i>	€ 2,50
<i>Vino frizzante alla spina $\frac{1}{2}$ lt</i>	€ 4,50
<i>Vino frizzante alla spina 1 lt</i>	€ 8,00
<i>Vino rosso alla spina $\frac{1}{4}$ lt</i>	€ 2,50
<i>Vino rosso alla spina $\frac{1}{2}$ lt</i>	€ 4,50
<i>Vino rosso alla spina 1 lt</i>	€ 8,00
<i>Birra del Reno Bianca 0,5 cl</i>	€ 6,00
<i>Birra del Reno Rossa 0,5 cl</i>	€ 6,00
<i>Birra Ganter Bionda 0,5 cl</i>	€ 6,00

Infusi



Tè verde indiano di origine biologica

2,50 €

Tè nero indiano di origine biologica

2,50 €

Vanilla Tea Tè nero aromatizzato alla vaniglia

2,50 €

Tè nero biologico aromatizzato al limone e olivello

2,50 €

Tè nero biologico aromatizzato alla menta

2,50 €

Tè nero biologico aromatizzato al lime

2,50 €

Infuso 100% naturale con papaya ed arancia disidratata

2,50 €

Tè nero di origine biologica e zenzero

2,50 €

Camomilla 100% di origine biologica

2,50 €

Camomilla 100% di origine biologica con miele e vaniglia

2,50 €

Servizio e coperto 2,00 €

