

OSTERIA
DEGLI
ULIVI

FERRARA • FASANO



MENU'



POSSIBILITÀ DI PASTA E SNACKS SENZA GLUTINE

....quando a Ferrara un produttore di salumi toscani d'eccellenza incontra
un ristoratore pugliese... può succedere di tutto!

dal 1883 al
BOTTEGA
di
ADÒ

Cit.

Si chiede alla gentile clientela di
COMUNICARE PRIMA
eventuali:

- *Allergie (VEDI TABELLA ALLEGATA);*
- *Intolleranze;*
- *Antipatie alimentari.*

Grazie

IN QUESTO LOCALE VIENE SOMMINISTRATA AL TAVOLO ACQUA POTABILE MICROFILTRATA, NELL'ASSOLUTO RISPETTO DELLA NATURA E DELLE NORMATIVE VIGENTI. L'ACQUA A KM "0" È UNA REALTÀ, UN SERVIZIO IN LINEA CON I TEMPI E LE RICHIESTE DI MERCATO CHE TIENE CONTO DEL GRANDE IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA CIRCOLAZIONE DI CAMION SUL TERRITORIO PER IL TRASPORTO DELLE BOTTIGLIE E SMALTIMENTO DEL VETRO E TAPPI SPESSO DISPERSI NELL'AMBIENTE.

ANTIPASTI

DALLA PUGLIA,

Frittelle di baccalà su hummus
di fave verdi (CE) (UO) (SS) (LA) € 10,00

Flan di broccoli, fonduta di Canestrato pugliese,
cialda di Capocollo di Martina Franca € 10,00
(UO) (LA)

Trittico di *Santoro* € 12,00
TRE TIPOLOGIE DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA PRESIDIO SLOWFOOD

DALL'EMILIA,

Selezione di salumi locali con piadina
artigianale (CE) (LA) € 12,00

Uovo su fonduta di *Parmigiano Reggiano*,
pancetta al pepe croccante e tartufo (CE) (LA) € 10,00

E NON SOLO ...

Tagliere gourmet: *Culatello di Zibello*,
Prosciutto toscano, *Cecina de Leon*
e Pata Negra € 16,00

Tartare di tonno rosso, chiffonade di finocchio
e uova di sperlano al wasabi (PE) (SO) € 14,00

Capesante scottate, crema di castagne
alla cannella e *biroldo Bottega di Ado'* € 13,00
(LA) (MO)

*Alcuni prodotti potrebbero subire da noi un processo di abbattimento di temperatura,
per garantirne la salubrità; per qualsiasi informazione chiedete al personale*

PRIMI PIATTI

DALLA PUGLIA,

- Laganari con sugo di braciole alla barese
e pecorino (LA) (CE) € 11,00
- Tagliolini con polpa di ricci e (CE) (MO)
cenere di cipolla € 13,00
- Orecchiette con cime di rapa (CE) (PE) € 10,00
- Cavatelli con ragù di crostacei e (CE) (LA)
battuto di gamberi rossi di *Mazzara* € 12,00

DALL'EMILIA,

- Cappellacci di zucca con burro e salvia
oppure al ragù (CE) (LA) (SD) (UO) € 10,00
- Risotto carnaroli all'aglio nero di Voghiera,
melanzane arrostate e anguilla affumicata (SD) € 11,00
- Passatelli, vongole, zucchine e
semi di papavero (UO) (CE) € 12,00
- Cappelletti con funghi e tartufo su
crema di porri (UO) (CE) € 13,00

E NON SOLO ...

- Capunti con cozze al profumo di timo, (CE)
fagioli bianchi e guanciale *Bottega di Ado'* € 12,00
- Linguine al nero con grigio di seppia (CE)
su vellutata di piselli € 11,00
- Cappellacci di zucca con acqua di *Parmigiano*
Reggiano e ragù bianco di salama da sugo € 10,00
(LA) (CE) (UO) (AS)

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3"*

SECONDI PIATTI

DALLA PUGLIA,

Fornello della Valle d'Itria

(BOMBETTE, COSTINE DI AGNELLO E GNUMAREDD)

con cicorie "*tutte pare*" (LA) € 17,00

Sgombro con stracciatella, pomodorini (LA)
canditi, olive leccino e polvere di capperi € 16,00

Polpo scottato con patate al nero di polpo
e maionese con la sua acqua € 14,00

DALL'EMILIA,

Salama da sugo con purè di patate (LA) (AS) € 13,00

Spalla cotta di *San Secondo* con purea
di zucca, saba e senape antica € 15,00

Guancia di maialino brasata al sangiovese con
impepata di pere (SD) € 15,00

E NON SOLO ...

Trancio di baccalà' al plancton marino
su crema di riso alle cozze (LA) € 18,00

Filetto di ombrina con taccole allo zafferano
e crema di peperoni piquillo € 18,00

Tagliata di controfiletto di Angus con
shabu shabu e verdure all'orientale (SS) € 18,00

Petto d'anitra all'arancia amara
con radicchio stufato e liquirizia (LA) € 16,00

NE CARNE, NE PESCE

Crema di fave secche con cicorie aglio, olio e peperoncino	CE 	€ 09,00
Latticini delle Murge		€ 11,00
Vellutata o zuppa di stagione		€ 09,00
Millefoglie di melanzane con pomodoro e chips di melanzane	SD LA	€ 10,00
Selezione di formaggi con mostarde		€ 13,00
Panzanella e feta greca	CE LA	€ 07,50
Insalata del giorno		€ 07,00



Network: **OsteriaUliviWI-Fi**
Password: **gliulivi2015**

DESSERT

Semifreddo alla coppietta ferrarese, caramello salato e pancetta croccante	CE UO LA	€ 06,00
Dita degli apostoli	LA UO CE	€ 05,00
Crema cotta all'arancia con ganache al cioccolato	LA UO	€ 05,00
Millefoglie con crema allo Zabov	UO LA CE	€ 06,00
Tenerina al cioccolato, torta barozzina e dolce salame	CE UO LA FR	€ 06,00
Bavarese al cioccolato bianco	LA UO	€ 06,00
Gelato al pecorino con noci e purea di pere	LA UO	€ 05,00

SERVIZIO

Coperto	€ 01,50
---------	---------

CAFFÈ



MISCELA CREMISSIMO



Miscela dal gusto intenso e bilanciato. Corpo ricco, grande cremosità e buona persistenza al palato. Retrogusto ricco e duraturo.



MISCELA TOP GOLD CUVÉE



Caffè dolce, con ricco bouquet aromatico e fine acidità. Miscela ottenuta da pregiatissimi caffè provenienti da Kenia e Centroamerica. Sono presenti note di cioccolato, accompagnate da percepibili sentori di agrume candito.



MISCELA DECAFFEINATO



Miscela di caffè decaffeinato, dolce e caratterizzata da un aroma delicato e piacevole, retrogusto pieno e persistente. Meno di 0,1% di caffeina.



MISCELA BIO MIDORI



NO PESTICIDI
NO FERTILIZZANTI CHIMICI
NO DISBOSCAMENTI
SI METODI ANTICHI.

Caffè dolce e delicato con una fine acidità e buona persistenza al palato. Basso tenore di caffeina.



MONORIGINE GUATEMALA



Corpo rotondo, gusto dolce e con un'acidità piacevole. Aromatico e ben equilibrato. Nel retrogusto si trovano note di cacao e tabacco.



MONORIGINE BRASILE



Aroma dolce e gusto amabile e delicato. Corpo morbido e vellutato e percepibili note appaganti di cacao.



MONORIGINE ETHIOPIA



Aromaticità complessa ed estremamente marcata, con note di fiori ed agrumi. Nobile cru dalla tipicità unica e di pregio.



MONORIGINE KENYA



Pregiata origine poco comune, dal corpo pieno, completo e con acidità piacevole. Nel retrogusto si avvertono note di cioccolato e agrumi, naturali o talvolta canditi.

Il caffè è un abbraccio
formato tazzina.

Elenco degli alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- CE** cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i **prodotti derivati**;
- CR** crostacei e **prodotti** a base di crostacei;
- UO** uova e **prodotti** a base di uova;
- PE** pesce e **prodotti** a base di pesce;
- AR** arachidi e **prodotti** a base di arachidi;
- SO** soia e **prodotti** a base di soia;
- LA** latte e **prodotti** a base di latte (**incluso** lattosio);
- FR** frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro **prodotti**;
- SD** sedano e **prodotti** a base di sedano;
- SE** senape e **prodotti** a base di senape;
- SS** semi di sesamo e **prodotti** a base di semi di sesamo;
- AS** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- LU** lupini e **prodotti** a base di lupini;
- MO** molluschi e **prodotti** a base di molluschi

