

## *I nostri taglieri*

Tutti i salumi e i formaggi sono scelti personalmente da noi con cura e precisione, garantendovi la massima qualità

Taglieri di salumi misti	a pers.	€ 6,00
Taglieri di formaggi *misti	a pers.	€ 6,00
Taglieri di salumi e formaggi *misti	a pers.	€ 12,00

### Tagliere di salumi pregiati

Filetto di maiale aromatizzato all'arancio, Black angus affumicato, bresaola di bufalo, carpaccio di maiale in Bigoncia, speck equino		€ 18,00
---	--	---------

### Tagliere di salumi Iberici

Jamon iberico Patanegra, lomo bellota, cecina saavedra, jamon serano, lardo di Patanegra, cansalada de Patanegra		€ 20,00
--	--	---------

### Tagliere speciale dell'Osteria

salumi e formaggi* speciali, tapas*		€ 45,00
-------------------------------------	--	---------

### Selezione di formaggi\* raffinati

accompagnati da marmellate fatte in casa e frutta di stagione		€ 18,00
---	--	---------

## *I piatti dell'Osteria*

### **Degustazione di prosciutti raffinati**

Jamon Iberico Patanegra, San Daniele 18 mesi e San Daniele Kentucky		€ 25,00
---	--	---------

### **Medaglioni di Foie Gras artigianale**

Accompagnati da confettura made l'Osteria, pane croccante e pan brioche speziato ai fichi		€ 16,00
---	--	---------

### **Mini hamburger di Foie Gras**

Foie Gras con formaggio francese Chaource, confit di cipolle e uovo di quaglia		€ 15,00
--	--	---------

### **Saint Felicien in cocchio**

gr. 180 (fondutina di formaggio* francese)	€ 18,00
--	---------

### **Saint Marcellin in cocchio**

gr. 180 (fondutina di formaggio* francese)	€ 12,00
--	---------

### **Acciughe\* Santona del Cantabrico**

Accompagnate da crostini caldi e burro al parmigiano reggiano		€ 12,00
---	--	---------

### **Degustazione di Patè Francesi**

Patè di fegati di Volatili, patè di petto d'anatra - Patè di anatra - Patè di Foie Gras		
Accompagnati da crostini caldi e pane brioche speziato alle albicocche-nocciole		€ 12,00

### **Mini tommini filanti allo speck, pistacchi e miele**

Su letto di misticanza con glassa di aceto balsamico e zenzero		€ 12,00
--	--	---------

### **Raclette di formaggio\***

servita con tagliere di salumi, patate novelle e sottaceti	(min. 2 pers.)	€ 30,00
--	----------------	---------

### **Fonduta di formaggio\* svizzero**

servita con tagliere di salumi e bocconcini di pane	(min. 2 pers.)	€ 30,00
---	----------------	---------

**Super Tartar di Paolino al tavolo** (solo su prenotazione)

200 gr di carne di Fassona servita con tagliere iniziale di salumi misti (min. 2 pers.)

€ 30,00

**N.B:\***presenza di ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (vedi tabella)

INFORMAZIONE ALL'UTENZA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

**Si avvisa l'utenza e i loro familiari che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze "

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
1. Uova e prodotti derivati
1. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
1. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

**Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.**