

## *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.	€ 8,00
Taglieri di formaggi *misti	a pers.	€ 8,00
Taglieri di salumi e formaggi *misti	a pers.	€ 16,00

### Tagliere di salumi pregiati

Salumi raffinati italiani ed europei	€ 20,00
--------------------------------------	---------

### Tagliere di salumi Iberici

Cecina de Leon – Chorizo Iberico de Bellota – Lardo di Patanegra – Lomo de Bellota Doblado Lonza spagnola – Jamon de Castanas – Patanegra	€ 25,00
--	---------

### Tagliere speciale dell'Osteria

Salumi e formaggi* speciali e delizie calde	€ 60,00
---	---------

## *I piatti dell'Osteria*

### **Aperipinsa**

<u>La Mediterranea</u> (acciughe del cantabrico, stracciatella, pomodorini, olive taggiasche)	€ 18,00
<u>La Tartare</u> (tartare di fassona, burrata e tartufo)	€ 22,00
<u>Del mese</u> (ogni mese una Pinsa diversa con prodotti di stagione)	€ 20,00
<u>Dell'Osteria</u> (degustazione .... Ogni spicchio un esplosione di gusti diversi!!)	€ 22,00

<b>Cestino dell'Osteria Mare*&amp;Monti</b>	€ 25,00
---	---------

<b>Lumache alla bourguignonne</b> (con burro aromatizzato alle erbe con crostini)	€ 15,00
---	---------

<b>Rosti – Raclette in coccio</b>	€ 15,00
-----------------------------------	---------

<b>Mini fonduta di formaggio* francese in coccio (1 persona)</b>	€ 12,00
<b>Mini fonduta di formaggio* francese in coccio (2/3 persone)</b>	€ 15,00

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

Accompagnate da crostini caldi e burro le Conviette	€ 12,00
---	---------

### **Mini tomini filanti**

Su letto di speck al profumo di tartufo bianco o con granelle di pistacci e miele	€ 15,00
---	---------

### **Raclette di formaggio\* (in stagione)**

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

**Fonduta di formaggio\* svizzero (in stagione)**

servita con tagliere di salumi e bocconcini di pane (min. 2 pers.) a 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.) a pers. € 35,00

**Tartare di Tonno al tavolo (solo su prenotazione)**

200 gr di tonno pinna rossa con contorno servita con antipasto iniziale di pesce (min.2 pers.) a pers. € 35,00

**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.**