

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 Iberici

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

Tagliere speciale dell'Osteria

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

Tagliere di bruschette

Bruschetta prosciutto San Daniele, mozzarella di bufala – Bruschetta prosciutto cotto fumé, pomodorini e tommino filante – Bruschetta con verdure grigliate e caprino – Bruschetta straciatella, salmone affumicato pistacchi e crema d'avocado	€ 16,00
---	---------

Primo sale sul letto di verdure grigliate e pinoli

€ 12,00

I piatti dell'Osteria

Aperipinsa gourmet	€ 22,00
Assortimento di cicchetti dell'Osteria (5 pz)	€ 8,00
Focaccina croccante con acciughe del Cantabrico e straciatella	€ 12,00
Carpaccio di Black Angus fumé con pesto di rucola, pomodorini, burrata di Andria e briciole di olive nere	€ 18,00
Prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala e pistacchi	€ 12,00
Salmone affumicato, straciatella e crema di avocado su pane carasau	€ 18,00
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.