

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 ps. € 8.00
Taglieri di formaggi *misti	a ps. € 8.00
Taglieri di salumi e formaggi* misti	a ps. € 16.00
<u>Tagliere di salumi pregiati</u>	€ 23.00
Salumi raffinati italiani ed europei	
<u>Tagliere di salumi iberici</u>	€ 28.00
Cecina de Leon - Chorizo Iberico de bellota – Patanegra 100% - Jamon de Castanas	
<u>Tagliere speciale dell'Osteria</u>	€ 60.00
Salumi e formaggi pregiati con delizie calde *	
<u>Degustazione di formaggi* pregiati</u>	
<i>Il Burlino - Erborinato affinato al Whisky - Il Tabaccaio – Pecorino Toscano al tartufo. Il tutto accompagnato da gelatina ai petali di rosa, confettura cocco e frutto della passione, confettura mele pere e caramello</i>	€ 16.00

I piatti dell' Osteria

Aperi - Pinsa* gourmet	da € 22-25.00
Mini fonduta di formaggio* francese in coccio (1 ps)	€ 14.00
Mini fonduta di formaggio* francese in coccio (2/3 ps)	€ 18.00
Cestino dell'Osteria sfizioso*	€ 25.00
Escargot à la Bourguignonne con crostini (otto pezzi)	€ 18.00
<u>Degustazione di Jamon Iberico</u>	€ 28.00
<i>Patanegra Cinco Jotas (36/48 mesi) - Jamon de Castanas (24 mesi)</i>	
Raclette di formaggio* (minimo 2 ps.)	a ps. € 30.00
Servita con tagliere di salumi, patate novelle e sottaceti	
Fonduta* di formaggio svizzero (minimo 2 ps.)	a ps. € 30.00
Servita con un tagliere di salumi, bocconcini di pane croccante e patate novelle	
La super tartare di Paolino al tavolo (solo su prenotazione)	€ 35.00
200 gr di carne di Fassona tagliata al coltello con contorno e tagliere di salumi	

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

200 gr di tonno pinna rossa tagliato al coltello con
contorno ed antipasto iniziale di pesce

€ 38.00

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.

