

MENU' ASPORTO

# OSTERIA DIFORNIO

Disponibile per tutti i giorni di  
apertura dell'osteria.

OBBLIGO DI PRENOTAZIONE  
PER GARANTIRE IL  
DISTANZIAMENTO SOCIALE

CONTATTI

052460118

o

3402204530

(Comunicare eventuali allergie  
al momento della prenotazione)



# I NOSTRI ANTIPASTI

- Sformatini di ricotta con melanzane e basilico  
8,00
- Frittella di ceci con il lardo  
8,00
- Polentina frita con cremoso al gorgonzola o pancetta dolce stagionata  
8,00
- Dalla nostra cantina (prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi, coppa nostrana, salame gentile, pancetta)  
13,00
- Polentina frita (10/12 pezzi)  
4,00
- Frittella di ceci (10/12 pezzi)  
4,00
- Cipolle rosse caramellate  
5,00
- Parmigiano 24 e 36 mesi con mostarda di mele  
8,00



# I PRIMI PIATTI

- Tortelli d'erbetta sfoglia sottile burro e salvia  
8,00
- Pesarè e fasò in crema borlotti  
8,00
- Ravioli al culatello con fonduta al tosone  
10,00
- Tagliatelle caserecce con ragù di strolghino di maiale nero  
10,00
- Tagliolini di pasta all'uovo al culatello di Zibello  
10,00
- Tagliolini con tartufo nero estivo  
12,00
- Tagliolinin con ragù di verdure di stagione  
10,00

PRIMI PIATTI DA CUCINARE (abbattuti a negativo - 18°C)

- Mezze maniche in sfoglia ripiene di Parmigiano reggiano  
30,00/kg
- Brodo fresco di manzo e cappone  
5,00/litro



# I SECONDI PIATTI

- Costolette d'agnello in scottadito spadellate nella loro marinata con patate al forno  
15,00
- Guancialetti di maiale al forno con cipolle rosse caramellate  
15,00
- Petto d'anatra al forno con aceto balsamico con fresca misticanza  
15,00
- Battuta di fassona con melanzane viola, olio EVO e timo  
15,00
- Salmone affumicato Upstream con formaggio fresco alle erbe e sfogliatine di pane  
15,00
- Filetto di cavallo in tagliata con dadolata di verdure miste croccanti  
15,00
- Controfiletto in tagliata con tartufo nero estivo e parmigiano  
18,00



# LE DOLCEZZE DELL'OSTERIA

- La nostra zuppa inglese al cucchiaino  
5,00
- Bavarese allo yogurt con coulis e frutti  
rossi  
5,00
- Tiramisù  
5,00
- Bavarese di nocciole con nocciole  
sabbiate  
5,00
- Sbrisolona con crema soffice al  
mascarpone  
5,00
- Meringhette con crema chantilly e  
frutta fresca  
5,00
- Sorbetto limone e zenzero di nostra  
produzione (500g)  
8,00
- Gelato alla **crema o cioccolato** di  
nostra produzione (500g)  
8,00
- La nostra tavolozza o quasi  
12,00

