



*Osteria del Teatro*

*Imola*

*Password Wi- Fi : osteriadelteatro*

*Menu*

*Vicolo Fratelli Bartolini 1 Imola*

*3389239291*

*054222954*



*Antipasti*



<i>Carne salada con robiola , erba cipollina, nocciola e confettura di arance</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Crudo di ombrina con menta , mango , frutto della passione e balsamico</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Alici del Cantabrico con burratina , pomodori secchi e pan brioche</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Tagliere dell' Osteria (consigliato per 2 persone)</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Polpettine fritte con chutney di cipolle e maionese di pomodoro</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Gamberoni laccati al miele e limone su letto di riso venere e passatina di carote</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Bauletto di sfogliata con melanzane alla parmigiana</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Sformatino di squacquerone e maggiorana con fichi caramellati e cialde di pane nero</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Polpo rosolato su crema di fave e stracciatella</i>	<i>€ 18,50</i>



## Primi Piatti



<i>Crespelle ai funghi porcini e prosciutto di Dozza</i>	€ 18,00
<i>Chitarra alla cacio e pepe con composta di barbabietola e mela caramellata</i>	€ 16,50
<i>Passatelli con guanciale su crema di parmigiano e profumo di limone</i>	€ 16,50
<i>Francescane con fonduta al formaggio di fossa</i>	€ 16,50
<i>Ravioli di ricotta e radicchio rosso e pancetta su crema di mascarpone e noci</i>	€ 16,50
<i>Tortellini con vellutata di squacquerone, pesto di rucola e prosciutto</i>	€ 16,50
<i>Strigoli con ragu' di mare</i>	€ 16,00
<i>Cappellacci al brasato con zabaione leggero alle erbe e riduzione di sangiovese</i>	€ 16,00
<i>Ravioli con pecorino di Pienza e pinoli con spinacio croccante e gamberi</i>	€ 16,00
<i>Tagliatelle al ragu'</i>	€ 14,50
<i>Garganelli al ragu' d'anatra</i>	€ 16,50
<i>Ravioli vegani alle verdure grigliate con sfoglia integrale e crema di pomodoro</i>	€ 15,50



## *Secondi Piatti*



<i>Petto d'anatra con riduzione di lime , miele e zenzero</i>	<i>€18,50</i>
<i>Tagliata di manzo con pomodorini all'olio d' erbe e pecorino 100 giorni</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Entrecotes di manzo alla Robespierre con zabaione salato al pepe verde e patate alla romagnola (min.2pers.) (prezzo a persona)</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Filetto di orata scottato su crema di cannellini e cavolo viola marinato all' aceto ai lamponi</i>	<i>€17,50</i>
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchi</i>	<i>€18.50</i>
<i>Battuta di manzo al coltello con burrata, nocciole e tartufo</i>	<i>€18,00</i>
<i>Filetto di manzo all'aceto balsamico e fonduta al formaggio di fossa</i>	<i>€ 24.50</i>
<i>Filetto di maiale alla birra rossa, purea di mele e liquirizia</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Rolline di pollo farcite al prosciutto, crema di arancio e passata di patate e barbabietola rossa</i>	<i>€ 15.50</i>
<i>Baccalà al forno su crema di cipolla e pomodoro</i>	<i>€ 16.50</i>

*Menu bimbo (fino a 11 anni) Cotoletta o fettina di manzo alla griglia con*

*patate al forno bibita e coperto € 10.50*



## *Contorni*



<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6,00
<i>Patate al forno</i>	€ 5,50
<i>Insalata mista</i>	€ 5,50
<i>Pinzimonio</i>	€ 6,50

## *Formaggi*

*Tutti i formaggi sono accompagnati da miele e confetture*

<i>E nous ad rumagna (pecorino stagionato sotto foglie di noce)</i>	€ 7,50
<i>Caprino stagionato</i>	€ 7,50
<i>Pecorino stagionato il sambuco (formaggio affinato con bacche mature di sambuco e olio)</i>	€ 7,50
<i>Gorgonzola stagionato</i>	€ 7,50
<i>L'ubriacato (formaggio affinato nelle vinacce di vino rosso)</i>	€ 7,50
<i>Pecorino di fossa</i>	€ 7,50
<i>100 giorni (pecorino stagionato almeno 100 giorni)</i>	€ 6,50
<i>Melissero (formaggio pecorino affinato nel miele per almeno 2 mesi)</i>	€ 7,00
<i>Grana</i>	€ 4,50
<i>Erborinato allo champagne al cucchiaino</i>	€ 7,50
<i>Misto di formaggi</i>	€ 18,50



*Dolci*



<i>Mascarpone con salsa cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Cheesecake a freddo con caramello salato e crumble di nocciole</i>	€ 7,00
<i>Flan al cioccolato con salsa mascarpone</i>	€ 7,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 5,00
<i>Semifreddo al nocino con biscotto Oreo e scaglie di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Cantucci con crema inglese calda e vino dolce</i>	€ 7,50
<i>Panna cotta al forno profumata all'arancio e caramello</i>	€ 7,00
<i>Bavarese allo Champagne con salsa al ribes rosso</i>	€ 7,00
<i>Mousse al caffè con salsa cioccolato e granella di pistacchio</i>	€ 7,00
<i>Crema catalana al frutto della passione</i>	€ 7,00
<i>Mascarpone con salsa ai frutti di bosco</i>	€ 7,00
<i>Insalata di fragole con zabaione al limoncello e Prosecco</i>	€ 7,00

*I prodotti possono essere utilizzati congelati se non reperibili freschi*

*Pane coperto € 3,00*