

L'Osteria del Teatro, nasce nel 1991 a seguito di una ristrutturazione delle cantine del palazzo nobile Palazzo Toschi.

Nata come struttura nel 300 d.C. possiamo notare nella sala d'ingresso sulla destra residui di casa romana (ovviamente cementati).

Andando avanti con i secoli, arrivando fino al Medioevo questa casa romana divenne poi uno delle più gran scorciatoie per scappare dagli attacchi barbarici per arrivare fino ai sotterranei della Rocca, si riesce ancora oggi a notare dove una volta c'erano questi tunnel, infatti nella sala più grande, nella parete troviamo dei mattoni che a contrario di tutti gli altri sono situati obliquamente.

Verso il 1600/1700 la struttura divenne la cucina dell'attuale palazzo nobile, infatti come si può notare, nella sala più piccola possiamo notare che dove noi oggi abbiamo ubicato i montacarichi, una volta c'erano i buchi per i fuochi, poi ristretti per creare un ascensore comunicante con la cucina, ovvero i montacarichi di cui parlavo prima.

Sempre nella sala piccola, davanti al bancone, possiamo trovare un piccolo pozzo rasoio poi chiuso, questo pozzo serviva per evitare che non ci fossero mai allagamenti all'interno del palazzo.

Quest ultimo era collegato con la Diaccia (posizionata davanti all'ingresso del bagno), anche se il lavoro principale di questo "antico freezer" era quello di conservare la neve che veniva buttata giù da una fessura direttamente collegata al giardino superiore.

Grazie e buon Appetito !

Antipastí

<i>Carne Salada con emulsione di mirtillo nero e spuma di parmigiano</i>	<i>€15.00</i>
<i>Tartare di salmone con finocchio e arancio su crema di avocado</i>	<i>€18.50</i>
<i>Alici del Cantabrico con burratina, pomodorini secchi e pan brioches</i>	<i>€18.50</i>
<i>Tagliere dell'Osteria (Consigliato per due persone)</i>	<i>€21.50</i>
<i>Polpettine fritte con chutney di cipolle e crema di pomodorini secchi</i>	<i>€14.00</i>
<i>Gamberoni al lime e pepe rosa con crema di Topinambur e melograna</i>	<i>€18.50</i>
<i>Sformatino di squacquerone e maggiorana con fichi caramellati e cialda di pane nero</i>	<i>€15.50</i>
<i>Tortino di zucca con formaggio erborinato allo Champagne, funghi porcini e timo</i>	<i>€15.50</i>

Primi Piatti

<i>Crespelle ai funghi porcini e prosciutto</i>	<i>€17.00</i>
<i>Chitarra con riduzione al Sangiovese e salsiccia</i>	<i>€16.50</i>
<i>Passatelli al ragu' di mare</i>	<i>€16.50</i>
<i>Triangoli di Stracchino e tartufo nero su crema di parmigiano</i>	<i>€16.50</i>
<i>Girasoli ai funghi e salsiccia su crema di zucca e noci</i>	<i>€16.50</i>
<i>Tortellini al ragù</i>	<i>€15.50</i>
<i>Cappellacci al brasato con zabaione leggero alle erbe e riduzione al Sangiovese</i>	<i>€16.00</i>
<i>Cappellacci di mare con pesto rucola e gamberi</i>	<i>€16.00</i>
<i>Tagliatelle al ragù d'anatra</i>	<i>€15.50</i>
<i>Ravioli vegani alle verdure grigliate con sfoglia integrale su crema di pomodoro</i>	<i>€15.50</i>
<i>Gnocchi di patata e barbabietola con pecorino romano, cavolo nero e nocciole</i>	<i>€14.50</i>

Secondi Piatti

<i>Petto d'anatra con riduzione di miele e soia</i>	<i>€18.50</i>
<i>Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino</i>	<i>€20.50</i>
<i>Entrecotes di manzo alla Robespierre con zabaione salato al pepe verde e patate al forno (portata minima per due persone) (prezzo a persona)</i>	<i>€24.00</i>
<i>Dartois di salmone e caprino su crema di broccoli</i>	<i>€17.50</i>
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchi</i>	<i>€18.50</i>
<i>Filetto di manzo con aceto balsamico e fonduta al formaggio di fossa</i>	<i>€24.50</i>
<i>Filetto di maiale ai funghi porcini con riduzione al Sangiovese</i>	<i>€17.50</i>
<i>Faraona farcita alle castagne su crema di zucca e nocciole</i>	<i>€17.50</i>
<i>Baccala mantecato su polenta gratinata</i>	<i>€17.50</i>
<i>Tartare di manzo al coltello con burrata, nocciole e tartufo nero</i>	<i>€18.00</i>

Contorni

<i>Verdure alla griglia</i>	€6.00
<i>Patate al forno</i>	€5.50
<i>Insalata mista</i>	€5.50

Formaggi

Tutti i nostri formaggi vengono accompagnati con miele e confetture

<i>E nous ad Rumagna (Pecorino stagionato su foglie di noci)</i>	€7.50
<i>Caprino stagionato</i>	€7.50
<i>Il Sambuco (Pecorino affinato con bacche mature di sambuco)</i>	€7.50
<i>Ubriaco (Pecorino affinato in vinacce di vino rosso)</i>	€7.50
<i>Pecorino di fossa</i>	€7.50
<i>100 Giorni (Pecorino stagionato per almeno cento giorni)</i>	€6.50
<i>Melissero (Pecorino affinato con miele)</i>	€7.00
<i>Grana</i>	€4.50
<i>Caprino erborinato allo Champagne (al cucchiaino)</i>	€7.50
<i>Gorgonzola stagionato</i>	€7.50
<i>Misto di formaggi</i>	€19.50

Dolci

<i>Mascarpone con salsa al cioccolato</i>	<i>€7.00</i>
<i>Cheesecake a freddo con salsa ai frutti di bosco</i>	<i>€7.00</i>
<i>Flan al cioccolato con crema al mascarpone</i>	<i>€7.00</i>
<i>Sorbetto al limone (accompagnato con Limoncello)</i>	<i>€5.00</i>
<i>Semifreddo al Nocino con biscotto, noci e salsa al cioccolato</i>	<i>€7.00</i>
<i>Cantucci con crema inglese calda (accompagnati con vino dolce)</i>	<i>€7.50</i>
<i>Bavarese alla Malvasia di Candia con salsa al mango</i>	<i>€7.00</i>
<i>Crema catalana al caffè e Rorhum (Rhum trentino)</i>	<i>€7.00</i>
<i>Semifreddo al cedro con salsa alla vaniglia</i>	<i>€7.00</i>

I prodotti potrebbero essere utilizzati congelati se non reperibili freschi.

Pane e coperto €3.00