

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 maionese di mele, anice stellato e lime con spuma di robiola</i>	<i>€15.50</i>
<i>Tartare di tonno con crema di olive taggiasche e stracciatella</i>	<i>€18.50</i>
<i>Alici del Cantabrico con burratina, pomodorini secchi e pan brioches</i>	<i>€19.00</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>€14.50</i>
<i>Gamberoni al limone e pepe rosa con crema di Topinambur</i>	<i>€18.50</i>
<i>Sformatino di squacquerone e maggiorana con fichi caramellati</i>	<i>€15.50</i>
<i>Tortino di salmone e spinaci con salsa parmigiana allo zafferano</i>	<i>€17.50</i>

Primi Piatti

<i>Crespelle ai funghi porcini e prosciutto di Dozza</i>	<i>€17.50</i>
<i>Spaghetti metodo Massi su pesto di broccoli con guanciale croccante e pecorino romano</i>	<i>€16.50</i>
<i>Passatelli con crema di pistacchio e gamberoni</i>	<i>€17.50</i>
<i>Triangoli di Stracchino e tartufo nero su crema di parmigiano</i>	<i>€16.50</i>
<i>Triangoli neri al carbone vegetale ripieni di Gorgonzola e noci su crema di cavolo rosso</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>€16.50</i>
<i>Cappellacci di mare con pesto di rucola e gamberi</i>	<i>€16.50</i>
<i>Garganelli al ragù d'anatra</i>	<i>€16.00</i>
<i>Ravioli vegani di sfoglia integrale alle verdure su crema di pomodoro</i>	<i>€15.50</i>
<i>Tagliatelle ai funghi porcini e gamberi</i>	<i>€17.50</i>

Secondi Piatti

<i>Petto d'anatra con topinambur e salsa mirtillo</i>	<i>€19.50</i>
<i>Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino</i>	<i>€21.50</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>€24.50</i>
<i>Dartois di salmone e caprino su crema di broccoli</i>	<i>€18.50</i>
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchio con chutney di cipolla</i>	<i>€19.50</i>
<i>Filetto di manzo con aceto balsamico e fonduta al formaggio di fossa</i>	<i>€25.50</i>
<i>Filetto di maiale ai funghi porcini con riduzione al Sangiovese</i>	<i>€17.50</i>
<i>Faraona ripiena su crema di limone e zenzero con rapanelli caramellati</i>	<i>€17.50</i>
<i>Baccalà mantecato su polenta gratinata</i>	<i>€17.50</i>
<i>Tartare di manzo al coltello con burrata, nocciole e perle di tartufo nero</i>	<i>€19.00</i>

Contorni

<i>Verdure alla griglia</i>	€6.50
<i>Patate al forno</i>	€6.00
<i>Insalata mista</i>	€6.00

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>Ubrico (Pecorino saffinato 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>	€20.50

Dolci

<i>Mascarpone con salsa al cioccolato</i>	€7.00
<i>Cheesecake a freddo con salsa ai frutti di bosco</i>	€7.50
<i>Flan al cioccolato con crema al mascarpone</i>	€7.50
<i>Sorbetto al limone (accompagnato con Limoncello)</i>	€5.00
<i>Sorbetto al caffè (accompagnato con grappa al Caffè)</i>	€5.00
<i>Semifreddo al Nocino con biscotto e salsa al cioccolato</i>	€7.50
<i>Cantucci con crema inglese calda (accompagnati con vino dolce)</i>	€8.00
<i>Mousse al cioccolato bianco con cuore di lampone</i>	€7.50
<i>Crema catalana al caffè e Rorhum (Rhum trentino)</i>	€7.50
<i>Bavarese alla vaniglia con salsa fragole e gocce di balsamico</i>	€7.50

I prodotti potrebbero essere utilizzati congelati se non reperibili freschi.

Pane e coperto €3.00