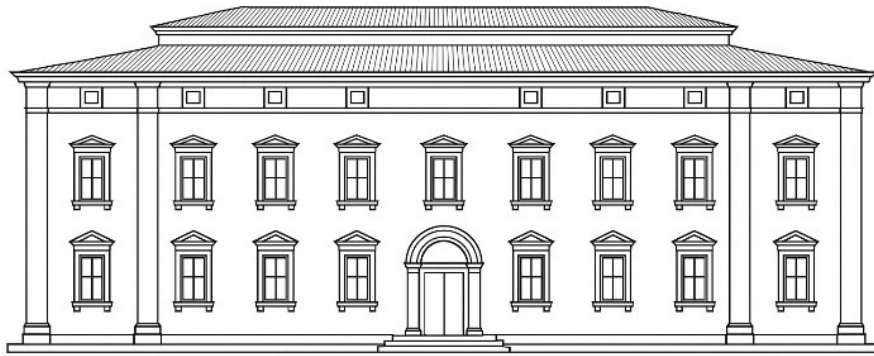




Osteria

Cucina Estense

Menù

Antipasti

Selezione di quattro salumi eccellenze del territorio e non solo € 16,00

Selezione di Formaggi accompagnati da mostarda € 15,00 (7,10)

Crostini con burro e acciughe dell'Adriatico € 14,00 (1,4,7)

Fian del giorno guarnito con salsa ai formaggi € 14,00 (1,3,7)

Tartare di manzo del Mex € 22,00 (1,4,9,10)

Primi piatti

Tortellino in brodo di cappone (rigorosamente con gli occhi) € 18,00 (1,3,7,9)

Tagliatelle al ragù di casa (noi lo facciamo così...) € 14,00 (1,3,7)

Tortelloni ricotta e spinaci conditi con burro fuso e salvia € 15,00 (1,3,7)

Pasta di Gragnano con sugo di moscardini € 16,00 (1,2,3)*

Maccheroni al pettine con ragù di galletto € 16,00 (1,3,7,9)

Gnocchi di patate con ragù bianco di cortile (anatra, coniglio, faraona) € 16,00 (1,3,7)

Secondi piatti

Coniglio bianco con olive taggiasche, acciughe, vino bianco, aromi e spezie € 20,00 (4)

Filetto manzo con salsa alla Saba, € 23,00

Tagliata ai ferri € 23,00

Agnello French Rack in crosta di pane alle erbe e ristretto di vino bianco € 24,00
(1,10)

Roast beef freddo con maionese al timo e giardiniera dell'Osteria € 20,00 (3,9)

Suprema di pollo alla menta cotto a bassa temperatura e maionese al lime € 21,00 (3)

Contorni

Patate arrosto € 6,00

Verdure di stagione saltate in padella 6,00

Giardiniera dell'Osteria € 8,00 (9)

Indivia condita alla modenese € 6,00

Dolci

Crostata con € 7,00 (1,3,7)

Zuppa Inglese € 7,00 (1,3,7)

Mascarpone con torta tenerina al cioccolato € 7,00 (1,3,7,8)

Cestino croccante di Fiumalbo con mascarpone € 8,00 (3,7)

Dolce della settimana € 7,00

Caffè in Moka € 3,00

Coperto € 3,00

* Prodotti che potrebbero essere congelati o surgelati

N.B. Si richiede alla gentile clientela di comunicare all'Oste eventuali allergie!

Grazie

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;

Storia di questo luogo in breve

Già osteria “*Du scalein*” e poi “*Cucina del Museo*”, questo luogo di ristorazione esisteva già nel Seicento ed era la taverna di chi metteva i cavalli nelle vicine stalle, poi divenne osteria per i carrettieri.

Nel Settecento, quando si costruì la caserma, fu frequentata dai soldati del Duca poi, in seguito, quando Napoleone trasformò la caserma in ospedale, divenne mensa per i parenti degli ammalati, gli infermieri e i becchini.

Nei primi anni del Novecento si si mangiava a tempo (un quarto d'ora di pasta e fagioli) con il cucchiaino attaccato al tavolo con una catenella; si mangiavano con le mani le ossa bollite al lunedì e le frittelle di baccalà al venerdì.

Oggi ho deciso di aprire Osteria *Cucina Estense*:

la mia idea è quella di portare in tavola prodotti di qualità seguendo la mia passione e la ricerca sul territorio.

Nipote di una Nonna ristoratrice già dagli anni 60 in quel di Crevalcore, figlio di una Mamma che non ha mai smesso di cucinare manicaretti e di passarci il suo amore anche attraverso il cibo, sono cresciuto gustando e ammirando la loro Arte.

La mia passione per il vino e una ricerca costante permettono a Osteria *Cucina Estense* di offrire una cantina con etichette di piccoli produttori senza trascurare alcuni tra i più blasonati vini italiani. Potrete inoltre trovare alcune etichette oltre frontiera, in particolare francesi.

Vi auguro quindi di godere in modo rilassato e spensierato del tempo che trascorrerete qui.