

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 vi 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.

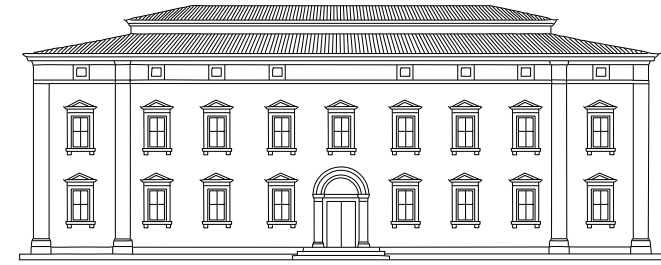
Oggi ho deciso di aprire Osteria *Cucina Estense*:

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 *Cucina Estense* di offrire una cantina con etichette di molti piccoli produttori senza trascurare alcuni tra i più blasonati vini italiani. Potrete inoltre trovare alcune etichette oltre frontiera, con una particolare attenzione per i vini francesi.

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



O S T E R I A

Cucina Estense

Menù

Antipasti

Selezione di quattro salumi artigianali € 16,00

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

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

Flan di zucca con crema di formaggio € 14,00 (1,3,7)

Primi piatti

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

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)

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

Tagliatella ragù bianco di cortile (anatra, coniglio, faraona) € 15,00 (1,3,7)

Tagliatella ai porcini € 17,00 (1,3,7)

Lasagna vegetariana (carota, broccolo, melanzana, zucchina, zucca) € 15,00 (1,3,7)

Secondi piatti

Guance di maiale cotte nel vino bianco con purè € 22,00

Coniglio vino bianco, olive taggiasche e profumo di acciughe, patate al forno € 22,00 (4)

Filetto manzo con salsa alla Saba, vino rosso, aromi con patate al forno € 24,00

Tagliata con patate al forno € 24,00

Tagliata con finferli € 28,00

Contorni

Patate arrosto € 6,00

Verdure miste saltate in padella (melanzane, peperoni, zucchine, carote) € 6,00

Scarola saltata con olive taggiasche € 6,00

Purè di patate € 7,00 (7)

Dolci

Crostata con amarene bruschette modenesi € 7,00 (1,3,7)

Zuppa Inglese € 7,00 (1,3,7)

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

Tortino con cuore caldo di cioccolato (preparazione 15 min) (1,3,7,8)

Caffè in Moka € 3,00

Coperto € 3,00

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

Grazie

Elenco 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;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.