



MENÙ

Il coperto di €3,00 comprende pane con lievito madre di nostra produzione.

Preghiamo la gentile clientela, per qualsiasi intolleranza e/o allergia di avvisare il personale di sala, che vi saprà informare sugli ingredienti presenti in ogni singola portata. Essendo sprovvisti di laboratorio a parte, non garantiamo la non contaminazione crociata in caso di gravi allergie.

Menù

ANTIPASTO

Crostone di pane lievito madre con blue di bufala,
uva e lardo di Mangalica. 1, 4, 14
€12,00

Porcino ripieno, spuma di topinambur e olio al
prezzemolo. 14
€15,00

Carpaccio di capriolo, porcini, mirtilli e parmigiano
croccante. 14, 6
€16,00

Crema di patate, uovo di montagna CBT e tartufo
nero. 4, 14
€14,00

Alici marinate con cipollotto e carote, pepe rosa
accompagnata da bruschette del nostro pan
brioche con aglio. 9, 4, 1, 14
€14,00

Tagliere con Prosciutto Crudo di Parma 24 neri e Mini
crescentine fritte 1, 14
€14,00

Primi Piatti

Tortellini in brodo di cappone 1, 4, 6, 14
€ 15,00

Tagliolini 41 tuorli con Porcini e Galletti 1, 4, 14
€ 16,00

Ravioli di zucca, burro di montagna, nocciole e petali di
Parmigiano 1, 4, 14, 12
€ 14,00

Lasagnette gialle e verdi con ragù di faraona
e tartufo nero 1, 4, 14
€ 16,00

Tortelli di ricotta e porcini, zabaione salato e crema al
pecorino. 1, 4, 14
€ 15,00

Tagliatelle verdi con ragù tradizionale bolognese 1, 4, 14
€ 12,00

Passatelli in crema di parmigiano e tartufo nero 1, 4, 14
€ 16,00

Tutta la pasta viene prodotta e abbattuta secondo norma di legge.

Secondi Piatti

Tagliata di filetto di manzo alla brace, con patate arrosto.

€ 25,00

Roastbeef di maialino, chutney alle mele e timo, fondo
bruno e chips di cavolo riccio. 14, 6

€ 16,00

Sovracosce disossate di pollo CBT e rosolate, babaganoush,
semi di sesamo nero e crostini di pane aromatico. 1, 14, 6, 13

€ 16,00

Tartare di filetto di manzo, tuorlo marinato, capperi, olio al
pomodoro secco, crema di burrata, maionese alla nocciola.

12,14, 4

€ 20,00

Coniglio in porchetta, crema di patate e cipolline in
agrodolce. 14, 6

€ 16,00

La nostra versione della Cotoletta alla Petroniana con
maiale di Mangalica Prosciutto crudo di Parma, crema
di Parmigiano e tartufo Nero Uncinatum 1, 4, 14

€25,00

Contorni

Patate arrosto

€ 5,00

Friggione

€ 8,00

Verdure di stagione

€ 5,00

Per finire... O iniziare

Tigelle (7 pezzi) con salumi, pesto e stracchino 1,14
€ 15,00

Aggiunta Tigelle 1,14
€ 0,40 l'una

Aggiunta Crescentine 1, 14
€ 0,60 l'una

Aggiunta marmellata/Aggiunta Nutella 12
€ 2,00

Aggiunta giardiniera 6
€ 3,50

Selezione di formaggi italiani e francesi con composta di
frutta e miele bio (variano in base alla disponibilità) 14

Degustazione da tre formaggi 14
€ 12,00

Degustazione da cinque formaggi 14
€ 16,00

Dolci

Mascarpone con torta tenerina 4,14
€ 6,00

Cheesecake ai fichi 4,14,1
€ 6,00

Zuppa inglese 4,14,1
€6,00

Torta Sacker 4,14,1
€6,00

Panna cotta al forno senza colla di pesce
con frutti di bosco 4,14
€ 6,00

Cantucci mandorle e cioccolato con passito 4,14,1
€ 7,00

Torta di mele con un goccio di rum
con crema Chantilly 4, 14, 1
€ 6,00

Sorbetto con frutta di stagione
€6,00



Nella nostra cucina il passato incontra il presente...

Giorno dopo giorno cerchiamo di dare il nostro tocco personale ai piatti della tradizione, senza dimenticare le origini dei piatti che fanno parte della nostra cultura. Scegliamo dove possibile prodotti locali e sosteniamo le aziende del territorio, perché la tradizione è la cosa più moderna che ci sia...



@osterianuovadelpilastrino



@Osteria Nuova Del Pilastrino

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRE;
4. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
5. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;
6. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;
7. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
8. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI;
9. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE;
10. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO;
12. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI;
13. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;
14. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE;