



*Con l'augurio che il piacere della tavola
possa contribuire a migliorare
la qualità della vita
e rasserenare lo spirito,
ringraziamo per aver scelto il nostro locale.*

Antipasti

Piadina romagnola	1,5
A	
Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico	12
A-N	
Sformato di zucchini e crema di burrata	12
C-G	
Polpette di melanzane, burrata, pomodoro e basilico	12
Crescioncini di patate e salsiccia alla piastra	8
A-G	
Selezione salumi Az.Ag. Bertozzi, crudo, coppa, lombetto, pancetta, salame e salsiccia	16
Squacquerone di Romagna	6
G	
Alici marinate al sale dolce di Cervia, misticanza e cipolla di Tropea in agrodolce	13
D-N	
Sashimi di salmone con riccioli di verdura e salsa jalapeno	20
D-E-N	

Coperto Euro 3

Primi

Tagliatelle al sugo matto	14
A-C	
Cappelletti della tradizione, guanciale croccante, asparagi, fava e stridoli	16
A-C-G	
Tortelli di parmigiana di melanzane e crema di burrata	16
A-C-G	
Gnocchi di patate con pesto di basilico e crema di datterini	14
A-C-G	
Ravioli di burrata, colatura di alici, mandorle tostate e parmigiano Julienne	16
A-C-D-G-H	
Spaghetti cacio e pepe con tartare di tonno e lime	16
D-G	

*Nel rispetto delle nostre tradizioni romagnole,
all' Osteria dei Templari la pasta fresca è tirata a mano con il mattarello
su tagliere di legno, come faceva l' Azdora.
La pasta artigianale di semola di grano duro è prodotta dal Pastificio
Metodo Massi utilizzando un innovativo **"metodo a freddo di Pietro
Massi"** ideato per rispettare le materie prime e poi brevettato grazie al
quale le proprietà nutritive della semola rimangono inalterate e si
esaltano le caratteristiche organolettiche della pasta*

Secondi

Tagliata di scottona Argentina alla brace	25
Filetto di scottona Irlanda alla brace	30
Bocconcini di coniglio, speck, pinoli, aceto balsamico e finocchio grigliato al pepe rosa	22
N	
Tartare di scottona romagnola, nizzarda di verdure e uovo	20
C-D	
Polpettine di manzo con salsa agrodolce di pomodoro	15
A-C-E-G-N	
Calamari scottati al forno con verdure agrodolci	24
A-C-G-L-N-P	
Tagliata di tonno, pomodoro verdi, cipolla di Tropea e aceto balsamico	22
D-N	

Contorni

Giardiniera "Home made"	7
E-I-N	
Erbette saltate al peperoncino	6
Insalata mediterranea, datterini, cetrioli, cipolla di Tropea e olive	10
Patate al forno	5

*Utilizziamo l'olio extravergine di oliva "Pure Colline" della Az.Ag. I Sabbioni premiato dal
Gambero Rosso con le "Tre Foglie"*

Coperto Euro 3

Dolci

Crema di yogurt con frutti di bosco	8
A-C-G-H	
Tortino al cioccolato con fiordilatte	8
A-C-F-G-H	
Crema croccante e gelato al mango	7
C-G	
Salame al cioccolato	6
A-C-F-G-H	
Scroccadenti con Kiria albana passita	8
A-C-G-H-N	
Fiordilatte con amarene	6
G	
Sorbetto alla frutta	6

ALLERGENI

(estratto dal REG. CE 1169/2011)

- A - ALLERGENE 1: Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
- B - ALLERGENE 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C - ALLERGENE 3: Uova e prodotti a base di uova
- D - ALLERGENE 4: Pesce e prodotti a base di pesce
- E - ALLERGENE 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F - ALLERGENE 6: Soia e prodotti a base di soia
- G - ALLERGENE 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- H - ALLERGENE 8: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
- I - ALLERGENE 9: Sedano e prodotti a base di sedano
- L - ALLERGENE 10: Senape e prodotti a base di senape
- M - ALLERGENE 11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N - ALLERGENE 12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come so₂)
- O - ALLERGENE 13: Lupini e prodotti a base di lupini
- P - ALLERGENE 14: Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.