



*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

Misticanza con lardo di Colonnata e aceto balsamico (A-N)	11
Insalata di coniglio marinato alla birra, crema di acciughe, fagiolini, crostini di pane (A-C-D-I-N)	14
Polpette di melanzana, burrata, pomodoro e basilico (A-C-E-G)	11
Crescioncini di patate e salsiccia alla piastra (A-G)	8
Selezione salumi Az.Ag. Bertozzi, crudo, coppa, lombetto, pancetta, salame, salsiccia	16
Squacquerone di Romagna (G)	6
Tartare di ricciola, capperi e maionese alla paprika (C-D-E)	16
Insalata tiepida di mare ed erbe aromatiche (Gamberi, seppia, polipo e verdure crude croccanti) (B-D)	18

Primi

Tagliatelle al sugo matto	14
A-C	
Cappelletti della tradizione, guanciale croccante, asparagi, fava e stridoli	16
A-C-G	
Strozzapreti con pesto di basilico, patate, fagiolini e pomodori secchi	14
A-E-G-H	
Gnocchi ripieni di sgombero alla puttanesca	14
A-C-D-G	
Spaghetti tiepidi con calamari, salsa di limone e menta	16
A-C-P	
Ravioli verdi di burrata, colatura di alici, mandorle tostate e parmigiano julienne	16
A-C-D-G-H	

*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 trafilata al bronzo
ad essicazione lenta ed è prodotta dal "Premiato Pastificio Afeltra" di Gagnano – Napoli
Usiamo olii delle colline di Romagna premiati dal Gambero Rosso con le "Tre foglie"
della azienda agricola ISabbioni e della tenuta La Pennita*

Coperto Euro 3,00

Secondi

Filetto di scottona Irlanda alla brace	28
Tagliata di scottona Argentina alla brace	24
Polpette e zucchini al profumo di maggiorana e passata di pomodoro	17
A-C-G	
Tartare di scottona romagnola, nizzarda di verdure e uovo di quaglia	20
C-D-N	
Pollo alla diavola con senape e salsa al pomodoro	16
I-L-N	
Calamari scottati, crema di patate al rosmarino, asparagi	20
P	
Tataki di tonno in crosta di sesamo, salsa di soia, lischi	22
D-F-M	

Contorni

Giardiniera "Home made"	7
E-I-N	
Patate al forno	5
Lischi a vapore e citronette di limone	6
Carciofi al tegame	7

Dolci

Crema chantilly, meringa e frutta di stagione	8
C-G	
Sfogliatina con zabaione all'Albana passita e fragole	8
A-C-G-N	
Mousse al cioccolato, fondente, frutti di bosco	8
A-C-G	
Salame di cioccolato	6
A-C-F-G-H	
Fiordilatte con amarene	6
G	
Scroccadenti con Kiria Albana passita	8
A-C-G-H-N	

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.