

# OSTERIA

— DEL BUONUMORE —

## Cucina Tipica Emiliana

### ANTIPASTI

Tegamino di gnocco fritto	5€
Crostone di pane croccante con alici marinate	15€
Tagliere " il Mantovano" con formaggi tipici <i>Formaggio di fossa, parmigiano reggiano, squacquerone, caciotta di Urbino accompagnato da mostarde mantovane</i>	17€
Tagliere sapori dell'Osteria <i>Salame felino, crudo di Parma 20 mesi, spalla cotta di San Secondo, pancetta stag. 20mesi, lardo, coppa, Parmigiano reggiano 24 mesi e mostarde mantovane</i>	18€
Carpaccio di salmone in agrodolce <i>con melograno riccioli di burro artigianale , pane tostato e salsa alle erbe</i>	18€
Sua maestà 30 e Lode prosciutto crudo di Parma <i>stag. 30 mesi e gnocco fritto</i>	18€
Friggione con piada romagnola tiepida	12€

### SECONDI

Gran cotoletta alla bolognese <i>impanata e dorata nello strutto con crudo e parmigiano</i>	19€
Tagliata di Fassona ai ferri con rosmarino	22€
Pancia di maialino cotta a bassa temperatura <i>dorata in tegame con gocce al balsamico</i>	22€
Parmigiana di zucchine con reggiano	14€
Impepata di cozze alla ferrarese <i>con crostoni di pane</i>	17€
Filetto di branzino <i>gratinato al pane e parmigiano</i>	22€

### DOLCI 7€

Torta cioccolatina ricetta di Ferrara Dolce a cucchiaino
Torta di mele al sapore d'Emilia
Semifreddo al nocino
Zuppa inglese con creme tricolore
Tiramisù in fiore
Cheesecake vari gusti

### PRIMI

Tortelli di ricotta e spalla di San Secondo <i>con burro chiarificato e salvia fresca</i>	15€
Spaghetti dell'Osteria <i>trafilati al bronzo con cozze di Ferrara</i>	15€
Tortelli di patata con gamberi, <i>pistacchi e stracciatella di latte vaccino</i>	15€
Tagliatelle paglia e fieno <i>con ricotta di capra e mandorle tostate</i>	14€
Pappardelle alla bolognese <i>con ragù classico</i>	14€
Strozzapreti alla "Poveraccia" <i>con vongole veraci</i>	16€
Spaghetti allo scoglio di Comacchio	16€

### PIATTI FREDDI

Crudo di Parma 20 mesi <i>con bufala campana DOP oppure con melone</i>	14€
Tartare di Fassona con i suoi condimenti	20€
Insalata emiliana <i>con iceberg, filetti di pollo, scaglie di parmigiano reggiano crostini di pane e salsa Caesar</i>	15€
Insalata imolese <i>con crudo di Parma impreziosita da melograno, foglie di menta, mandorle tostate e formaggio Stilton</i>	15€
Poke dell'Osteria <i>con insalata, salmone in agrodolce, sesamo, pomodorini, pepite di parmigiano, anacardi, soia, fragole e glassa al balsamico</i>	16€

### PER PRENOTAZIONI

tel. 3515636639

[info@osteriadelbuonumore.it](mailto:info@osteriadelbuonumore.it)



# OSTERIA

— DEL BUONUMORE —

## Cucina Tipica Emiliana

### STARTERS

Fried dumpling	5€
Croutons of bread with marinated anchovies	15€
"il Mantovano" typical cheese platter <i>Typical cheese, parmesan cheese, squacquerone, caciotta from Urbino with artisanal fruit's mustards</i>	17€
"Sapori dell'Osteria" platter of cold cuts <i>Felini salami, Parma ham 20 months, "San Secondo" cooked ham, bacon 20 months, lard, coppa, Parmesan cheese 24 months with artisanal fruit's mustards</i>	18€
Bitter-sweet salmon carpaccio <i>with pomegranate, artisanal butter curls, toasted bread and herb sauce</i>	18€
"Sua maestà 30 e Lode" chopping board <i>with Parma ham 30 months and fried dumpling</i>	18€
Friggione with typical piadina <i>cooked tomato and onions</i>	12€

### MAIN COURSES

Big bolognese breaded cutlet <i>fried in lard, with Parma ham and Parmesan</i>	19€
Grilled Fassona steak with rosemary	22€
Porky belly cooked at low temperature <i>with balsamic vinegar's drops</i>	22€
Zucchini Parmigiana with Reggiano cheese	14€
Ferrara mussels <i>with croutons of bread</i>	17€
Fillet of sea bass au gratin <i>with bread and Parmesan</i>	22€

### DESSERTS 7€

Dark chocolate cake from Ferrara
Zuppa inglese cake with tricolor creams
Spoon dessert
Emilian apple pie
Semifreddo with nocino liqueur
Special Tiramisù
Cheesecake

### FIRST DISHES

Tortelli with ricotta and San Secondo ham <i>with butter and fresh sage</i>	15€
Osteria's spaghetti <i>with mussels from Ferrara</i>	15€
Potato tortelli <i>with prawns, pistachios and stracciatella cheese</i>	15€
Tagliatelle <i>with goat ricotta cheese and toasted almonds</i>	14€
Pappardelle bolognese <i>with bolognese sauce</i>	14€
"Poveraccia" strozzapreti pasta <i>with clams</i>	16€
Spaghetti allo scoglio from Comacchio <i>with seafood</i>	16€

### COLD DISHES

Parma ham 20 months <i>with buffalo mozzarella or with melon</i>	14€
Fassona Tartare with dressing	20€
Emilian salad <i>with iceberg salad, chicken fillets, parmesan flakes, croutons and caesar sauce</i>	15€
Imolese salad <i>with Parma ham, pomegranate, mint leaves, toasted almonds and Stilton cheese</i>	15€
Poke dell'Osteria <i>with salad, sweet and sour salmon, sesame, cherry tomatoes, parmesan cheese, cashews, soy, strawberries and balsamic vinegar glaze</i>	16€

### FOR RESERVATION

tel. 3515636639

[info@osteriadelbuonomore.it](mailto:info@osteriadelbuonomore.it)

## Cucina Tipica Emiliana

### ALLERGENI PIÙ COMUNI

Caro cliente, qualora soffrisse di intolleranze alimentari o allergie ad alcuni alimenti, voglia per favore comunicarlo al personale al momento dell'ordine. Il personale è disponibile e preparato a rispondere su cosa contengono i piatti che vengono preparati e serviti e consigliarvi su eventuali alternative.

*Dear customer, if suffering from food intolerances or allergies to certain foods, wants to inform the staff when ordering. The staff are helpful and prepared to respond what contain the proposed and advise on possible alternatives.*

Alimenti	Cosa	Dove
arachidi	Fare attenzione ai prodotti a base di arachidi.	Come olio o burro.
frutta in guscio	Noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc	Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane.
uova	Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione delle salse.	Maionese.
cereali contenenti glutine	Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.	Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano, ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte.
latte e latticini	Vanno evitati gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi.	Alcuni salumi contengono latte in polvere.
sesamo	Sono utilizzati come olio.	Preparazione di grissini e pane.
soia	È presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani.	Hamburger di soia.
pesce e molluschi		Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche.
senape	Viene utilizzato come insaporitore di cibi.	Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda).
sedano	Viene utilizzato come insaporitore di cibi.	Ingrediente principale in alcune insalate.
anidride solforosa		Ampliamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni.
lupini	Prodotti a base di lupini.	Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.
crostacei	Prodotti a base di crostacei.	Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati con la salsa di granchio ecc.