

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT;



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO;



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE;



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO;



FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI;



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;

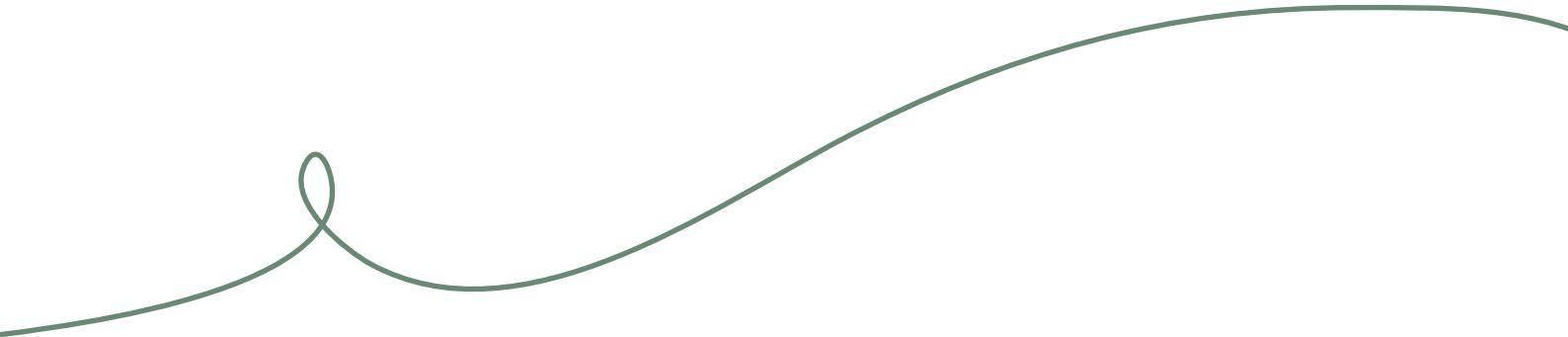


LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE;



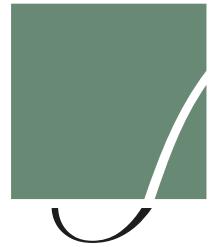
OSTERIA NUOVA DEL PILASTRINO

MENU



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.



Antipasti

Crostone di pane lievito madre con uva, Blue di Bufala e lardo di Mangalica Ⓛ 🌱 🥫

€12,00

Tagliere di gnocco fritto con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi 🌱 🥫

€14,00

Carpaccio di pesce spada porchettato, olio aromatico, peperoni in agrodolce e limone candito 🐟

€16,00

Carpaccio di capriolo, funghi porcini, mirtilli, parmigiano croccante e olio al prezzemolo 🥫 🥚

€16,00

Carciofo in confit, tuorlo d'uovo di montagna su purea di patate 🥫 Ⓛ

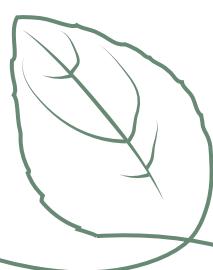
€12,00

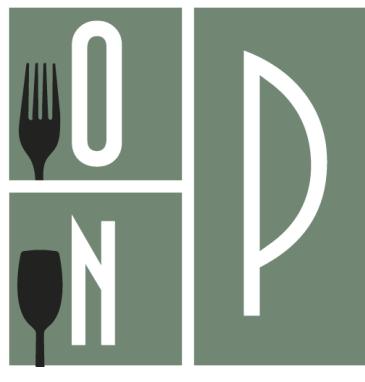
Caciottina fritta, datterini canditi al forno e olio al basilico Ⓛ 🌱 🥫

€12,00

Alici marine con cipollotto e carote, servite con bruschette di pan brioche all'aglio 🌱 🐟 🥫

€14,00





OSTERIA NUOVA DEL PILASTRINO

*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, perchè la tradizione è la cosa più moderna che ci sia...



@osterianuovadelpilastrino



@Osteria Nuova Del Pilastrino



Zuppa inglese

€6,00

Panna cotta al forno ai frutti di bosco
senza colla di pesce

€6,00

Torta Sacher

€6,00

Mascarpone con torta Tenerina

€6,00

Cantucci mandorle e cioccolato con passito

€7,00

Torta di mele, rhum e cannella con crema chantilly

€6,00



Primi Piatti

Tortellini in brodo    

€15,00

Malfatti di sfoglia gialla e verde accoppiati con pecorino romano, asparagi e pancetta   

€15,00

Passatelli in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e Tartufo Nero  

€16,00

Lasagnette con ragù di faraona e tartufo nero    

€16,00

Tagliatelle verdi al ragù tradizionale   

€10,00

Tortelli ai porcini, crema di pecorino e zabaione salato   

€15,00

Ravioli di ricotta e tropea, fondata di Asiago e Prosciutto crudo di Parma croccante   

€15,00

La pasta fresca potrebbe essere abbattuta secondo norma di legge



Secondi Piatti

Spiedini di agnello alle erbe con datterini confit

€20,00

Hamburger di Secreto di Maialino Iberico, cavolo cappuccio rosso marinato, cipolla caramellata e maionese alla paprika 

€16,00

Tartare di filetto di manzo, pomodorini secchi, crema di olive Taggiasche, maionese e uovo di montagna BTP 

€20,00

Coscia d'anatra all'arancia in confit, scalogni al sale e purè di patate 

€20,00

Coniglio in porchetta, crema di patate e cipollotti in agrodolce 

€16,00

Tagliata di filetto di manzo alla brace, sale affumicato di Maldon e verdure croccanti

€25,00

Patate arrosto / Verdure grigliate

€4,00



Per finire... O iniziare

- Tigelle (6 pezzi) con salumi, pesto e stracchino -  

€15,00

Aggiunta tigelle: € 0,40 l'una  

Aggiunta Crescentine: €0,60 l'una  

Aggiunta giardiniera: €3,00 

Aggiunta Caciotta: €3,50 

Aggiunta marmellata: €1,50

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

Degustazione 3 formaggi 

€12,00

Degustazione 5 formaggi 

€16,00

