

Osteria Numero 2
MENU 14 maggio - 19 maggio 2020 (da Asporto o Consegna a Domicilio)

7	"Biancaneve" (tipo Camembert di bufala) Bufalo Boutique	250 g	€ 7,00
7	Cuor di burrata (Stracciatella di bufala) Bufalo Boutique	190 g	€ 5,00
4	Filetti di acciughe del Cantabrico sottolio Anchoa	80 g	€ 7,50
	(*) Bistecca di maiale iberico taglio presa da 300 g circa (da cuocere)		€ 12,00
	Filetto di manzo irlandese da 200 g circa (da cuocere)		€ 10,00
NOVITÀ!!!	<u>Una dose di carpaccio di tartufo nero estivo sottolio da unire dove preferite</u>		
			€ 5,00
1.4.14	(*) Insalata di piovra, seppioline, gamberi. olive nere, patate		€ 8,50
1.7	Frisella con cuor di burrata di bufala, pomodorini, arance e finocchi		€ 9,00
7	Prosciutto crudo di Parma Riserva con parmigiano reggiano 42 mesi		€ 10,00
3.7	Sformatino di zucchine e ricotta con fondutina di formaggi		€ 6,50
10	(*) Tartare di filetto di manzo irlandese condita con olio, sale, pepe, corredata di senape di Digione in grani (sottovuoto) (200 g circa)		€ 13,00
1.4	(*) Bigoli con le sardelle dell'Osteria (acciughe sotto sale, capperi di Pantelleria, olive nere, pinoli, pomodorini semiseccchi, pane tostato)		€ 8,50
4.9	(*) Riso alla pilota condito con ragù di pescegatto e pesce persico e servito con fritto di "psina" e "saltarei" e cipolle rosse al vino		€ 11,00
1.3.7.9	(*) Agnoli di carne serviti asciutti conditi con burro e salvia		€ 9,00
1.3.7	(*) Lasagne agli asparagi		€ 7,50
1.3.7.9	(*) Lasagne con ragù misto di carne (manzo di razza piemontese e salsiccia di maiale al pascolo)		€ 7,50
1.3.7.9	(*) Maccheroncini all'uovo allo stracotto di somarino al lambrusco		€ 8,00
1.4.9	(*) Riso alla pilota condito con "pistume" di maiale al pascolo accompagnato da "puntel" di costine di maiale alla birra		€ 9,00
1.3.7.8.10	(*) Tortelli di zucca (accompagnati con uno dei nostri condimenti a scelta: burro e salvia, ragù rosso di pistume di maiale al pascolo, pesche sciroppate con scorza di arancia caramellata e mandorle tostate)		€ 9,00
4	(*) Coda di rospo alla griglia		€ 13,00
4	(*) Luccio in salsa con polenta		€ 12,50
4	(*) Tentacolo di polpo alla griglia con tortino di patate, olive nere, peperoni piquillo, pomodorini		€ 18,00
9	(*) Cotiche con fagioli in umido		€ 7,00
7.9	(*) Stracotto di somarino al lambrusco con polenta		€ 12,00
1.3.7	(*) Birramisù - Tiramisù alla birra "Bongo" (# anche gluten free)		€ 4,50
1.3.7.8	Budino belga con granella di sbrisolona		€ 4,50
1.3.7.8	Sbrisolona dell'Osteria alle nocciole tostate e farina di carrube e zabaione		€ 4,50
3.7.8	Semifreddo al pistacchio con salsa ai lamponi		€ 4,50
3.7	Tortino di carote con salsa al cioccolato		€ 4,50

Dalla GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Le pietanze contrassegnate dall'asterisco (*) sono state realizzate con alcuni prodotti o materie prime congelate o abbattute.

... perché il nostro locale, sia sempre di più il vostro locale... anche nell'asporto!
Moreno e le Signore e i Signori della Osteria Numero 2

Osteria Numero 2 di Sgarbi Moreno
Via Ghisiolo, 2/A - 46030 Stradella di Bigarello (MN) - 037645088 - 3487000176 - www.osterianumero2

