

L' Osteria

Cafe Commercio

*"L'esperienza all'Osteria significa intraprendere un viaggio nei sapori modenesi,
arricchito da piccoli richiami ai profumi del mare. È la riscoperta della
tradizione attraverso una nuova prospettiva dove ogni piatto sorprende con
abbinamenti inaspettati e racconta una storia di passione e cura. Il mio
desiderio è che ogni assaggio diventi per Voi una nuova storia da raccontare e
un bellissimo ricordo da custodire per sempre.*

Benvenuti e buon divertimento."

Lello Tumminia

Direttore di Cucina

Orari Osteria

Dal martedì al venerdì: cena

Sabato: pranzo e cena

Domenica: pranzo

Lunedì: chiuso

Orari Pizzeria

Dal martedì al venerdì: cena

Sabato, domenica: pranzo e cena

Lunedì: chiuso

Lunch Menù

Dal martedì al venerdì: pranzo

Sfettadòra (Affettatrice)

Crescentine con salumi

Prosciutto crudo di Parma dop 30 mesi, Coppa di testa artigianale, mortadella Bologna igp, Pancettone, salame di Felino igp, ciccioli frolli, giardiniera di verdure in agrodolce, 12 crescentine. Consigliato per due persone. (1, 6, 8, 11)

28 €

Gnocco fritto (Disponibile solo per questa proposta)

Prosciutto crudo di Parma dop 30 mesi ""Galloni"", caciotta di Brisighella, confettura di pere al Lambrusco, gnocco fritto. (1, 6, 8, 11)

14 €

Crescentina al pezzo 0,80 € (1, 6, 8, 11)
Battuto di lardo, aglio e rosmarino 2 € (1)
Parmigiano reggiano grattugiato 2 € (1, 6)
Stracchino 4 € (1, 6)
Pinzimonio 6 € (1, 8)
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi "Galloni" 15 € (1)
Affettato singolo 10 € (1)
Affettato misto 14 € (1)
Tonno fagioli e cipolla 7 € (1, 4)

La scarpetta

Coccio di terracotta con ragù 6 € (1, 6, 8, 11)
Coccio di terracotta con salsiccia in umido 8 € (solo venerdì a cena, sabato a pranzo e cena, domenica a pranzo) (1, 6, 8, 11)

Sa Vöt? (Antipasti)

Bon Bon

Bon bon di Parmigiano reggiano, crema di patate, Prosciutto crudo di Parma dop. (1, 3, 5, 6, 7)

11 €

Scarpasot dell'Osteria

Scarpasot reggiano, panna montata al Parmigiano reggiano, vellutata di datterino giallo, noci pecan caramellate. (1, 3, 5, 6, 7)

11 €

La "Gubi" Omaggio a Gabriella Gubertini

Calzagatti, mousse di ricotta, radicchi di campo, pancetta croccante, aceto balsamico di Modena igp. (1, 5, 6, 7)

11 €

Lingua

Lingua di vitellone cotta a bassa temperatura poi piastrata, bietoline, composta di fichi, salsa verde, crescentina. (1, 6, 8, 11)

14 €

Baccalà

Frittelle di baccalà, cimette di rapa, polentina frita di ceci, lime. (1, 3, 4, 5, 6, 7)

15 €

Tonno

Tartare di tonno, lardo di Pata Negra, salsa al frutto della passione, crumble di nocciole e zenzero. (1, 4, 5, 6, 7, 11)

16 €

Polpo

Polpo di scoglio arrostito, crema di piselli, formaggio di Fossa di Sogliano del Rubicone, vinaigrette al lampone e aceto balsamico, porro croccante. (1, 6, 11, 13)

16 €

Mnèstra (Primi piatti)

Tortellino tradizionale

In brodo di gallina. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

17 €

Tortellino tradizionale

Crema morbida di Parmigiano reggiano dop. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

17 €

Tagliatelle

Tagliatelle fresche all'uovo, ragù della tradizione modenese. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

13 €

Tagliatelle alle ortiche

Ragù bianco di coniglio, finocchietto selvatico, panna acida, pane tostato alle erbe.

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

14 €

Tortelloni

Tortelloni di ricotta e spinaci, burro e salvia, oppure "Vecchia Modena". (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

14 €

Rosette

Rosette cremose di pasta gialla, prosciutto cotto artigianale, sugo di Spugnola. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

15 €

Scampo

Carnaroli risottato, scampo crudo, lamponi, maggiorana. (1, 2, 4, 6, 8, 11, 13)

18 €

Scoglio confuso

Passatello asciutto, ragù di scoglio sgusciato. (1, 2, 3, 6, 8, 11, 13)

18 €

Pietanze (Secondi piatti)

Nuggets emiliani

Polpette di pollo con panatura di gnocco fritto, crema di Parmigiano reggiano, composta di cipolle rosse, aceto balsamico, rosmarino, sale affumicato. (1, 3, 5, 6, 7, 9, 11)

16 €

Porcello 2.0

Cotoletta di maiale, Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Parmigiano reggiano, spinacino al burro, tortellini fritti. (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11)

18 €

Vitellone Battuto

Polpa di vitellone battuto al coltello, ricotta, sedano caramellato, chips di riso al Lambrusco di Sorbara e la sua riduzione. (1, 5, 6, 7, 8, 11)

16 €

Angus

Controfiletto di Angus tagliato, rosmarino, sale Maldon. (1)

21 €

Padella d' aMare

Polpo di scoglio e gamberi in padella, patate della Marianna, paprika dolce affumicata, erba cipollina. (1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13)

21 €

Alici

Frittura di Alici dell'Adriatico, purè di cavolfiore, caffè. (1, 3, 4, 5, 6, 7)

18 €

"Non sono comperi" (Verdure fresche dell'ortolano)

Spinaci al burro

Crema di Parmigiano reggiano gratinati al forno. (1, 6)

7 €

Radicchio di campo

Pancetta croccante, Aceto Balsamico di Modena igp. (1, 11)

7 €

Patate della Marianna

Pane profumato, cipolla, origano. (1, 6)

7 €

Patate fritte

a cubetti. (1, 5, 7)

6 €

Zucchine alla griglia

Olio di oliva extravergine, menta. (1)

7 €

Dolci

Zuppa inglese

Amarene Fabbri ®. (1, 3, 6, 11)

6 €

Mascarpone

Torta sbrisolona, salsa ai frutti rossi. (1, 3, 5, 6, 7)

6 €

Salame al cioccolato

Gelato alla crema. (1, 3, 5, 6, 7, 11)

6 €

Le torte da credenza

6 € (1, 3, 5, 6, 7, 11)

Biscotteria secca

Selezione di passiti. (1, 3, 5, 6, 7, 11)

10 €

Servizio

3 €