

## RISTORANTE OSTERIA SAN ROCCO

### ANTIPASTI

Timballo di melanzane con cialde di grana € 11,00  
(allergeni: latte e derivati)

Tagliere dell'Osteria: tomino e indivia alla piastra € 14,00  
con sottoli pugliesi e culatello  
(allergeni: latte e derivati)

Involtini di carne salada ripieni di caprino e crescione € 12,00  
su insalatina con mele granny smith  
(allergeni: latte e derivati)

Polpettine di castagne, fagioli e patate su zucca € 12,00  
marinata allo zenzero e cipolla rossa agrodolce  
(allergeni: uova)

Carpaccio di carne salada con finferle marinate € 12,00  
alla senape  
(allergeni: senape)

Baccalà mantecato con chips di polenta, pomodorini € 16,00  
confit e salsa di olive taggiasche  
(allergeni: pesce, possibili tracce di crostacei)



## PRIMI PIATTI

ANTIPASTI

Zuppa di ceci, patate e castagne € 12,00  
(allergeni: --)

Pasticcio di patate e funghi al formaggio Casolet € 13,00  
(allergeni: glutine, latte e derivati)

Tagliatelle al ragù di cervo tagliato al coltello € 13,00  
(allergeni: uova, glutine, sedano)

Canederli classici al burro fuso salvia e grana € 11,00  
oppure in brodo  
(allergeni: glutine, uova, latte e derivati)

Bigoli con alici del Mar Cantabrico e porri, € 12,00  
pangrattato tostato e pinoli  
(allergeni: glutine, uova, pesce, tracce di crostacei, pinoli)

[possibilità di pasta senza glutine su richiesta]



## SECONDI PIATTI

Spezzatino di cervo\* con frittelline di patate e cavolo  
capuccio in insalata  
(allergeni: --) € 18,00

Tagliata di black angus Uruguay con patate saltate  
al rosmarino  
(allergeni: --) € 24,00

Rotolo di coniglio ripieno di salsiccia e castagne con  
purè di patate e castagne  
(allergeni: uova, latte e derivati nel purè) € 18,00

Baccalà alla trentina con polentina morbida  
(allergeni: pesce, sedano rapa, latte e derivati, glutine) € 20,00

Un po' di pazienza... ogni pietanza è preparata al momento proprio per te!

COPERTO € 1,50

PER NOI LA TUA SALUTE È IMPORTANTE: INFORMACI SEMPRE RIGUARDO LE TUE INTOLLERANZE E ALLERGIE,  
FAREMO IL POSSIBILE PER RENDERE LA TUA ESPERIENZA SICURA!

\*: in mancanza di prodotto fresco, ne potrebbe essere utilizzato uno surgelato all'origine

\*\* : prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Recensisci il nostro ristorante anche su [www.tripadvisor.it](http://www.tripadvisor.it)



**DESSERT**

- Tiramisù classico** € 5,00  
 (allergeni: glutine, uova, latte e derivati)
- Torta tenerina al cioccolato fondente con semifreddo  
 al pistacchio** € 7,00  
 (allergeni: uova, latte e derivati, frutta a guscio, **SENZA GLUTINE**)
- Semifreddo alla castagna con coulis di cachi,  
 biscottini alla castagna e cioccolato fondente sciolto** € 7,50  
 (allergeni: uova, latte e derivati)
- Frittelle di mele** € 4,00  
 (allergeni: --)

**Perché non abbinare un vino dolce?...**

- Kar Ares – Cantina Roverè della Luna** € 5,00
- Moscato Rosa – Zeni** € 5,00
- Vin Santo – Giovanni Poli** € 7,00
- Merlino 1906 (vino rinforzato)** € 6,00