



SAPORI DA RACCONTARE

OSTERIA DEL FILOSSO

Con il termine “*filòs*” o “*fer filòs*” in dialetto reggiano si indica il costume ampiamente diffuso fino alla prima metà del '900 di riunirsi nelle ore pomeridiane o più spesso serali, per conversare con familiari, vicini ed amici. Un momento di dialogo e confronto spesso tra generazioni molto lontane tra loro, in cui oltre a ripercorrere la giornata appena trascorsa e pianificare l'indomani si era soliti tramandare verbalmente ai più giovani, tradizioni, esperienze, ricette ed aneddoti propri del territorio locale.

Non vi è certezza assoluta sull'origine del termine ma è opinione diffusa che sia riconducibile all'abitudine delle donne di filare o dipanare matasse di filo durante la conversazione o si volesse indicare più semplicemente il filo del discorso.

Proprio da queste tradizioni e dal desiderio di preservare la cultura di ieri guardando al domani nasce la nostra **Osteria del Filosso**: un luogo accogliente per trascorrere qualche ora in compagnia conversando e riscoprendo i sapori della tradizione con un pizzico di evoluzione. Un luogo in cui ogni piatto non rappresenta solo un pasto ma l'occasione per vivere un'esperienza e ed immergersi in una storia; ci piace chiamarli **sapori da raccontare**.

ANTIPASTI

Tagliere del Filosofo..... 15 €
Tagliere misto di salumi e formaggi, mostarda e gnocchino

Tagliere di Culaccia e Parmigiano Reggiano 27 mesi 8 €

Tagliere di Prosciutto Crudo Reggiano 26 / 28 mesi 7 €

Tagliere misto di salumi nostrani 8 €

Selezione di formaggi nazionali con mostarda della casa 8 €

**Flan di spinaci su crema di Parmigiano Reggiano
e filata di balsamico** 6 €

Tartare di manzo, misticanza e vinaigrette al lime..... 8 €
Officina della carne Martini, Cuneo

**aggiunta di gnocchino al tagliere* 2 €

PRIMI

Cappellacci alla spuma di mortadella, con pasta verde sporcata al ristretto di lambrusco.....	9 €
Tagliatelle della casa con ragu' alla bolognese.....	8 €
Vellutata di verdure stagionali con crostini fatti al forno	9 €
Tortelli verdi di ricotta e spinaci, alla pancetta soffritta e riduzione di balsamico	9 €
Tortelli verdi di ricotta e spinaci, al burro fuso e timo	9 €
Gnocchi di patate al Roquefort e paprika dolce	9 €
Garganelli all'uovo al sugo di cinghiale.....	9 €
Risotto alla crema di porri, speck croccante e pecorino stagionato	9 €
Cappelletti in brodo di cappone nostrano	10 €

SECONDI

Tagliata di controfiletto di fiorentina alla griglia 18 €
Macelleria Fornaciari, Reggio Emilia

Fiorentina di manzo reggiano (minimo 1 Kg) 5/hg €
Macelleria Fornaciari, Reggio Emilia

Roastbeef di manzo, misticanza e vinaigrette alla senape 10 €

Barzigole di pecora alla griglia 14 €
Macelleria Ugoletti, Carpineti, RE

Pollo alla cacciatora..... 12 €

Anatra all'arancia arrosto..... 10 €

Costolette d'agnello dorate..... 15 €

Brasato di manzo al sangiovese superiore, con polenta croccante artigianale di Storo..... 16 €

CONTORNI

Spinaci saltati al burro 4 €

Verdure grigliate 4 €

Patate al forno 4 €

Insalata mista 4 €

Cipolline borettane al balsamico 4 €

DOLCI DELLA CASA

Mousse al mascarpone e granella di pistacchio 4 €

Zuppa inglese..... 4 €

Tiramisù tradizionale..... 4 €

Salame dolce al cioccolato 4 €

Cheese cake ai frutti di bosco..... 4 €

Torta al cioccolato, pinoli e birra rossa..... 4 €

**Panna cotta della casa:
con scaglie di cioccolato, frutti di bosco o caramello.....4 €**

Coperto 2 €

LA CUCINA DEL FILOSSO

La Cucina del Filosso è una cucina legata al territorio, ai valori del passato ed arricchita da contaminazioni moderne.

A seconda della disponibilità degli ingredienti più freschi, potrete gustare una selezione fuori menù proposta dal nostro chef Simone Montelli.

Usiamo ingredienti locali e stagionali, incontrando settimanalmente tutti i nostri fornitori.

Selezioniamo con cura tutti i nostri prodotti:

i nostri polli e le uova provengono da allevamenti naturali a terra,
i nostri manzi e maiali sono allevati allo stato brado e nutriti da mangimi naturali,
i nostri salumi e formaggi sono attentamente testati ad ogni fornitura.

Tutta la nostra pasta ed i dolci sono accuratamente fatti a mano nel nostro laboratorio, rispettando la certificazione di conformità alle norme igienico sanitarie.

Se siete allergici o avete intolleranze alimentari, il personale di sala è a vostra disposizione per darvi informazioni circa tali sostanze o prodotti.

ALLERGENI

Nei nostri prodotti possono essere presenti come ingredienti o come tracce i seguenti allergeni:

(ai sensi del Reg. UE n.1169/2011 del 25/10/2011)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- 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:

-
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- 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:

- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- 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 allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

N.B. Nel caso siano presenti allergie e/o intolleranze alimentari, per maggiori informazioni e chiarimenti si consiglia di rivolgersi al personale di servizio.

osteriadelfiloso.it