



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 Filosofo**: 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

<b>Tagliere del Filoso</b> .....	16 €
Tagliere misto di salumi e formaggi, mostarda e gnocchino fritto	
<b>Tagliere di culaccia e Parmigiano Reggiano</b> .....	8 €
<b>Tagliere misto di salumi nostrani</b> .....	8 €
<b>Selezione di formaggi nazionali con mostarda della casa</b> .....	8 €
<b>Insalata di farro alla caprese e crema al basilico</b> .....	7 €
<b>Mini hamburger con mousse di mortadella, porro fritto e insalatina</b> .....	10 €
<b>Tartare di manzo, misticanza e citronette al lime</b> .....	8 €
<b>Tartare di manzo, crema di pecorino e Saba</b> .....	10 €
<b>*aggiunta di gnocchino fritto al tagliere</b> .....	2 €

# PRIMI

<b>Tortelli verdi di ricotta e spinaci:</b>	
<b>al burro fuso e timo.....</b>	<b>10 €</b>
<b>alla vecchia modena, con pancetta e balsamico.....</b>	<b>10 €</b>
<b>Cappellacci al pesto di mortadella, con pasta verde macchiata al ristretto di lambrusco e granella di pistacchi tostati.....</b>	<b>12 €</b>
<b>Mezzelune ripiene alle fave e pecorino con pancetta croccante.....</b>	<b>10 €</b>
<b>Tagliatelle all'uovo della casa al ragu' bolognese.....</b>	<b>9 €</b>
<b>Garganelli al ragu' di faraona profumati al limone.....</b>	<b>9 €</b>
<b>Risotto Carnaroli con culaccia e pere williams.....</b>	<b>12 €</b>
<b>Cannelloni al forno con zucchine, scalogno e timo.....</b>	<b>10 €</b>
<b>Bigoli con salsiccia, crema di piselli e menta.....</b>	<b>10 €</b>
<b>Cappelletti in brodo di cappone nostrano .....</b>	<b>12 €</b>

# SECONDI

**Tagliata di manzo razza Marchigiana alla griglia..... 18 €**

**Fiorentina di Bue Nero nord europeo..... ( minimo 1 Kg ) 5/hg €**

**Costolette d'agnello marinate alla menta  
e mostarda di pomodori verdi.....16 €**

**Anatra arrosto con marmellata di amarene.....15 €**

**Rollé di coniglio lardellato con cassé di pomodorini  
e crema di basilico.....14 €**

**Nimêl Tonné.....12 €**

**Roast-beef di manzo, misticanza e vinaigrette alla senape ..... 14 €**

**Quiche Lorraine (torta salata) vegetariana.....12 €**

**Cesar Salad con misticanza, carote, pomodorini  
pollo grill e salsa cesar.....10 €**

# CONTORNI

<b>Spinaci saltati al burro .....</b>	<b>4 €</b>
<b>Verdure grigliate .....</b>	<b>4 €</b>
<b>Patate al forno .....</b>	<b>4 €</b>
<b>Insalata mista .....</b>	<b>4 €</b>
<b>Cipolline borettane saltate al balsamico .....</b>	<b>4 €</b>

# DOLCI DELLA CASA

<b>Cheese-Cake ai frutti di bosco</b> .....	5 €
<b>Bavarese allo yogurt e pesche caramellate</b> .....	5 €
<b>Salame dolce tradizionale</b> .....	5 €
<b>Torta di riso con crema al whisky</b> .....	5 €
<b>Tiramisù al caffè</b> .....	5 €
<b>Panna cotta alla vaniglia (cioccolato/caramello/frutti di bosco)</b> .....	5 €
<i>Coperto</i> .....	2 €
<i>Coperto + servizio torta da casa</i> .....	3 €



# 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 dai nostri Chef:

**Lorenzo Tirabassi**  
**Christian Caffagni**  
**Antonio Mauro**

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.

LISTA PER SOGGETTI ALLERGICI MENU' DEDICATO

CONVIIVUM srl - FILOSSO  
 Corso Cavour 4/A Correggio (RE)

	CONTIENE O PUO' CONTENERE ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI COME INGREDIENTI O COME TRACCE												
	Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo, farro, kamut)	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e derivati	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci di comunì, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e derivati	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e derivati	Amidride solforosa e solfiti (in concentraz ione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e derivati
<b>PRODOTTI</b>													
Tartarè saba e pecorino													
Mini Hamburger													
Farro caprese													
Tortelli Verdi													
Tagliatelle al Ragù													
Cappelletti in brodo													
Cappellacci mortadella													
Risotto pere e culaccia													
<b>N.B.:</b> "Ogni prodotto, oltre agli allergeni segnalati, può contenere tracce di allergeni lavorati nelle nostre produzioni, per contaminazioni durante le lavorazioni."													

A cura di STUDIO LABORATORIO SIMONAZZI MAURIZIO ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE  
 Via Zibordi, 46/2, Guastalla (RE) Tel/fax.: 0522/824921 E-mail: simonazzi\_studio@libero.it www.studiosimonazzi.it

LISTA PER SOGGETTI ALLERGICI MENU' DEDICATO

CONVIIVUM srl - FILOSSO  
Corso Cavour 4/A Correggio (RE)

	CONTIENE O PUO' CONTENERE ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI COME INGREDIENTI O COME TRACCE												
	Cereali contenen ti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e derivati	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Frutta e guscio (mandarle, nocciole, comuni, noci di pecan, noci di Brasilie, noci del Queensland) e derivati	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e derivati	Amidride solforosa e solfiti (in concentrazi one superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e derivati
<b>PRODOTTI</b>													
Mezzelune fave pecorino pancetta													
Garganello Faraona													
Bigolo salsiccia piselli e menta													
Cannelloni zucchine e scalogno													
Roastbeef													
Maiale Tonnato													
Anatra Arrosto													
Costolette Marmellata pomodori													
<b>N.B.:</b> "Ogni prodotto, oltre agli allergeni segnalati, può contenere tracce di allergeni lavorati nelle nostre produzioni, per contaminazioni durante le lavorazioni."													

A cura di STUDIO "LABORATORIO SIMONAZZI MAURIZIO" ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE  
Via Zibordi, 46/2, Guastalla (RE) Tel./fax.: 0522/824921 E-mail: simonazzi\_studio@libero.it www.studiosimonazzi.it

LISTA PER SOGGETTI ALLERGICI MENU' DEDICATO

CONVIIVUM srl - FILOSSO  
 Corso Cavour 4/A Correggio (RE)

	CONTIENE O PUO' CONTENERE ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI COME INGREDIENTI O COME TRACCE												
	Cereali contenen ti glutine e derivati (grano, segale, avena, orzo farro, kamut)	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e derivati	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Frutta e guscio (mandorle, nocciole, comuni, noci di pescaio, noci di Brasile, noci del Queensland) e derivati	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e derivati	Amidride solforosa e solfiti (in concentrazi one superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e derivati
<b>PRODOTTI</b>													
Quiche Verdure													
Cesar Salad													
Salame Dolce													
Mousse Yogurt e pesche													
Cheese Cake													
Torta di Riso													
Tiramisù al Caffè													
Panna cotta													
<b>N.B.: "Ogni prodotto, oltre agli allergeni segnalati, può contenere tracce di allergeni lavorati nelle nostre produzioni, per contaminazioni durante le lavorazioni."</b>													

A cura di STUDIO LABORATORIO SIMONAZZI MAURIZIO ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE  
 Via Zibordi, 46/2, Guastalla (RE) Tel./fax.: 0522/824921 E-mail: simonazzi\_studio@libero.it www.studiosimonazzi.it

**osteriadelfiloso.it**