

CORREGGIO
REGGIO EMILIA

OSTERIA DEL FILOSSO

SAPORI DA RACCONTARE

Il Cappelletto.



TRADIZIONE IN EVOLUZIONE

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 ed immergersi in una storia; ci piace chiamarli **sapori da raccontare**.

Password Wi-Filosso: filosso2015

Repost Instagram Stories: @osteriadelfilosso

Servizio & Coperto 3

Antipasti

Tagliere del Filosofo
(Misto salumi, formaggi, mostarda e gnocchino fritto)

18

Tagliere Culaccia e Parmigiano

10

Tagliere salumi nostrani

8

Selezione formaggi nazionali con mostarda della casa

9

Tartare di manzo, citronette al lime e insalatina
(Martini Carni)

8

Tartare di cavallo, limone, sale Maldon e senape antica
(Macelleria Cassinadri)

8

Flan di topinambur e porri con crema al pecorino Dop

8

Primi Piatti

Tortelli verdi di ricotta e spinaci:

-al burro fuso e timo-
-alla vecchia modena, con pancetta soffritta e balsamico-

10

Tortelli di verza con salsiccia e pomodori secchi

12

Cappellacci al pesto di mortadella, pasta verde macchiata al ristretto di
lambrusco e granella di pistacchi tostati

13

Tagliatelle all'uovo della casa al ragù tradizionale

10

Primi Piatti

Passatelli asciutti su crema di parmigiano allo zafferano,
guanciaie croccante.

12

Pappardelle al ragù di cinghiale

12

Risotto carnaroli con asparagi, speck d'anatra affumicato e crema di caprino

14

Bigoli al ragù bianco di coniglio e pane profumato

12

Lasagna verde alla bolognese con ragù e besciamella

10

Cappelletti in brodo nobile di cappone

13

Secondi Piatti

Tagliata di sottofiletto di vitellone alla griglia

18

Stinco di maialino alla birra rossa e purè di patate romagnole

16

Filetto di struzzo rosolato e tropea caramellata

20

Galletto al forno in aromi tradizionali

15

Tagliata di petto di pollo. insalatina e salsa alle mandorle

14

Secondi Piatti

Stracotto di guanciaie di maiale in umido e polenta taragna artigianale

16

Filetto di manzo con salsa al roquefort e brandy

22

Arrotolato di coniglio su crema di asparagi

16

Costolette di cervo alla piastra e marmellata di ribes rosso

18

Quiche lorraine (torta salata) di verdure

12

Contorni

Patate al Forno

4

Cipolline borettane all'aceto balsamico

4

Spinaci Saltati

4

Insalata Mista

4

Verdure Grigliate

5

Dolci

La Cheesecake allo yogurt e frutti di bosco

5

Il Salame Dolce di cioccolato

5

La Torta Barozzi con crema al whiskey e miele

5

Coppa Mid-Season

(catalana all'arancia, pan di spagna al rum, panna montata alla cannella,
croccante alle mandorle)

6

La panna cotta

(A scelta tra: frutti di bosco, mou, scaglie di cioccolato)

5

Il Sorbetto e Il Gelato

(A Rotazione)

4
