

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

---