

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 zucca, crema di parmigiano e filata di balsamico

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 zucca:

-al soffritto tradizionale-  
-al burro, mandorle tostate e polvere di caffè-

10

---

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

12

---

Tagliatelle all'uovo della casa al ragù bolognese

10

---

## Primi Piatti

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

10

---

Pappardelle profumate con ragù bianco di cervo e pere Williams

10

---

Risotto carnaroli con crema di zucca e salsiccia

12

---

Maccheroncini al torchio con ragù di anatra

10

---

Lasagnetta con radicchio, gorgonzola e pancetta steccata

10

---

Cappelletti in brodo nobile di cappone

12

---

## Secondi Piatti

Tagliata di sottofiletto di vitellone alla griglia

18

---

Stracotto di guanciaie di maiale in umido e polenta artigianale

16

---

Faraona arrosto in sughetto di limone

15

---

Tagliata di petto di pollo. insalatina e salsa alle arachidi

14

---

Costolette d'agnello alla piastra con olio evo infuso al rosmarino e alloro

16

---

## Secondi Piatti

Secreto di suino iberico caramellato, cotto a bassa temperatura

20

---

Filetto di cervo rosolato in salsa di mirtilli

20

---

Cotechino artigianale e purè di patate romagnole

16

---

Capretto da latte al forno e patate novelle

16

---

Gateau gratinato vegetariano di patate e fontina

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 al forno con pere, cioccolato e crema al Rum

5

---

La zuppa inglese

5

---

Il Cremino

(Mascarpone al caffè, mou, amaretti e gocce di cioccolato)

5

---

La panna cotta

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

5

---

Il Sorbetto e Il Gelato

(A Rotazione)

4

---