

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.

LEGENDA SIMBOLI MENU:

- A seconda della stagionalità o al reperimento sul mercato, il prodotto potrebbe essere fresco o congelato
- △ La pasta fresca di nostra produzione viene previamente surgelata in apposito abbattitore per migliorarne la conservazione

**NEL CASO SIANO PRESENTI PERSONE CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI,
PER MAGGIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO
PER RICEVERE IL MENÙ DEDICATO**

Wi-Filoso: *filosso2015* | [Repost stories:@osteriadelfiloso](#) | Servizio & Coperto 3.5

Antipasti

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

26

Tagliere Culaccia e Parmigiano

16

Tagliere salumi nostrani

13

Selezione formaggi nazionali con mostarda della casa

13

Tartare di manzo, maionese alle nocciole, insalatina
(100 gr.)

10

Flan di spinaci, crema di parmigiano e filata di balsamico

10

Feta caramellata, pomodorini confit, mandorle tostate, cicoria liquida

10

Primi Piatti

Tortelli verdi di ricotta e spinaci:
-al burro fuso e timo-
-alla vecchia modena, con pancetta soffritta e balsamico-

△

13

Triangolini alla robiola con crema di fave, carciofi, ricotta salata

△

13

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

△

14

Tagliatelle all'uovo al ragù bolognese

△

12

Primi Piatti

Passatelli:

-Asciutti: con salsiccia e cime di rapa-
-in brodo di cappone-

△

12

Tagliolini con ragú bianco di agnello al profumo di lavanda

△

13

Risotto carnaroli con asparagi, speck e crema al pecorino

14

Lasagnette al forno con zucchine, guanciale e noci

12

Cappelletti in brodo nobile di cappone

△

15

Secondi Piatti

Tagliata di entrecote di manzo alla griglia, rosmarino e sale maldon

20

Costatina reale di Fassona piemontese e robiola alle erbe

25

Costolette d'agnello alla piastra, asparagi cbt, olio evo al limone

□
20

Carpaccio di petto d'oca affumicato, insalatina, lamponi e balsamico

□
19

Coppa arrosto, fondo alla liquirizia, biette colorate ripassate

□
18

Secondi Piatti

Tagliata di petto di pollo, crema di piselli alla menta, salsa teriyaki e sesamo

□
16

Stracotto di guanciale di maiale all'aceto balsamico,
purea di zucca al forno e pancetta croccante

□
20

Brasato di bufalo al Cabernet Sauvignon con purè di patate

20

Fantasia di verdure arrostate, burrata affumicata, olio all'aglio nero

16

Contorni

Patate al Forno

5

Purè di patate

5

Spinaci Saltati

□

5

Insalata Mista

5

Verdure Grigliate

6

Dolci

Tiramisú tradizionale al caffè

5

Il Salame Dolce di cioccolato

□

5

Crostatina con crema alla nocciola, pere al whiskey, crumble alla frutta secca

5

Cheesecake cotta con purea di frutti di bosco

5

La panna cotta:

-Caramello salato-

-Nutella-

-Coulis di fragole-

5

Il Sorbetto e Il Gelato

(A Rotazione)

4
