Leali
osteria

Per cominciare

Torta di rose al sale “Maldon” e coppa [1-3-7] consigliata per due persone	13

Salumi

Crudo affumicato	14
Mortadella classica di Bologna	12
Affettato misto con giardiniera (per due persone)	25

Antipasti

Carpaccio di manzo, salsa riviera [4-12]	11
Toast di sarde [1-3-4-7-9]	12
Capponcini di verza in bianco [1-7]	12
La zucca! in crema, marinata e fritta	12
Tartare di cavallo condita con crostini [1-3-7-10-12]	14
Salvia fritta [1-3-6-7-10]	7
Polpette di parmigiano, salsa marinara [3-7]	10
Polenta fritta, salsa di gorgonzola e mostarda [3-7-10]	12

Le porzioni degli antipasti sono pensate per la condivisione. Consigliamo quindi la selezione di più piattini. Buon divertimento!

Primi

Risotto allo stracchino e sugo di arrosto[7-9] (minimo per due persone)	17
Casoncelli di pane e faraona arrosto[1-3-7-9-12]	14
Tagliolini al burro e salvia[1-3-7]	16
Nuvole di ricotta di Bruna Alpina alle erbe, burro versato e Parmigiano[1-3-7] (solo secondo disponibilità della Ricotta del Bagnolo)	18

Secondi

Animella al pepe verde[7-9-10]	25
Maialino arrostito, verdure e erbe alla brace, cimichurri e intingolo	27
Coniglio fritto e salsa d'arrosto	28
Luccio conciato e polenta bianca[4-7]	18
Guancetta di manzo brasata al vino[12]	19

Piatti vegetali

Peperone con salsa peperonata[6]	12
Insalata ripassata con olive, capperi e pinoli, olio al prezzemolo[6-10]	12

Dolci

Tiramisù[1-3-7]	8
Spumone al torrone e vaniglia[3-7]	8
Torta di rose[1-3-7]	10
Torta di limone con panna[1-3-7]	8

Acqua naturale e gassata*	3
Coperto e pane	3

*L'acqua servita ai tavoli viene trattata con impianto di microfiltrazione come da Decreto Legge e viene servita naturale o gasata con anidride carbonica aggiunta.

Elenco allergeni:
1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei -
3. Uova e derivati - 4. Pesce e derivati - 5. Arachidi -
6. Soia - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio -
9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo -
12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Presidio Slow Food