



# MENU

## OSTERIA DEL TORCHIO

Via Mazza, 4 - 41039 San Possidonio (MO)  
TEL. +39 0535.1876187

[www.osteriadeltorchio.it](http://www.osteriadeltorchio.it)



## ANTIPASTI STARTERS

### Flan di parmigiano reggiano in crema di parmigiano e aceto balsamico

*Parmesan cheese flan in cream of parmesan and balsamic vinegar*



9€

### Tosone avvolto nella pancetta

*Tosone wrapped in bacon*



9€

### Uovo CBT, guacamole e salmone affumicato

*Egg CBT, guacamole sauce and smoked salmon*



14€

### Tartare di Fassona Piemontese con salsa senapata, uovo e verdure croccanti

*Beef tartare with mustard sauce egg and crispy vegetables*



13€

## I TAGLIERI PLATTER

### Tagliere con selezione di formaggi stagionati

**(Caciotta, Parmigiano Reggiano oltre i 40 mesi, Pecorino di Sardegna e Pecorino Senese)**  
*Platters of aged cheeses (Caciotta, Parmesan over 40 months, Pecorino of Sardinia and Pecorino Senese)*



11€

### Tagliere con selezione di salumi emiliani

**(Mortadella "Favola", Prosciutto crudo "Galloni" 30 mesi e Salame "Strolghino")**  
accompagnato da gnocco fritto  
*Platters of typical emilian cold cuts (Mortadella "Favola", Cured ham "Galloni" and Salami "Strolghino") with fried gnocchi*



13€

## LO GNOCCO E FRITTO E LA TIGELLA FRIED GNOCCO AND TIGELLA

**Tigelle e gnocco fritto accompagnati da una selezione di salumi emiliani, il "gras pistà", Parmigiano Reggiano DOP.**



**a persona 16€**

*Tigelle and fried gnocco beside by a selection of emilian salami, "Gras Pistà" and Parmesan DOP.*

# PRIMI STARTERS

## Pasta al Torchio

### Gramigna paglia e fieno con salsiccia e panna

*Gramigna with sausages and cream*



9€

### Casarecce al ragu di verdure

*Casarecce with vegetables ragu*



9€

### Bigoli cacio e pepe dell'Osteria

*Bigoli with cacio cheese and pepper of our Osteria*



9€

### Fusilli al pistacchio e stracciatella

*Fusilli with pistachio and stracciatella*



10€

### Sedanini al ragù di cortile

*Sedanini with cortile ragu*



11€

### Paccheri al ragù di costine

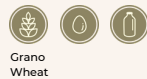
*Paccheri with ribs ragu*



12€

### Tagliatelle al ragù

*Tagliatelle with ragu*



12€

## Pasta ripiena

### Tortelloni di zucca con guanciale croccante e mandorle

*Tortelloni with pumpkin, crispy bacon and almonds*



12€

### Tortellini di carne in brodo di gallina e manzo



*Meat Tortellini in chicken and beef broth*



15€

## I SECONDI SECOND COURSES

### Alla brace

<b>Filetto di manzo al rosmarino con sale Maldon</b> <i>Beef fillet with rosemary and Maldon salt</i>		<b>20€</b>
<b>Filetto di manzo all'aceto balsamico</b> <i>Beef fillet with balsamic vinegar</i>		<b>23€</b>
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini e misti</b> <i>Beef fillet with mushrooms</i>		<b>23€</b>
<b>Picanha</b> <i>Picanha</i>		<b>19€</b>
<b>Pluma di maiale iberico accompagnata da salsa bernese</b> <i>Iberian pork pluma with bernese sauce</i>		<b>23€</b>
<b>Fiorentina da 1,2 kg 1,5 kg</b> <i>Florentine steak of 1,2 kg 1,5 kg</i>		<b>7€ all'etto</b>

## I SECONDI DELLA TRADIZIONE SECOND COURSES OF TRADITION

<b>Hamburger in teglia e formaggio fuso</b> <i>Hamburger in pan and melted cheese</i>	 	<b>12€</b>
<b>Tagliata di petto di pollo con rucola, scaglie di parmigiano reggiano e pomodorini confit</b> <i>Sliced chicken breast with rocket, parmesan cheese flakes and confit tomatoes</i>		<b>14€</b>
<b>Cotoletta alla bolognese</b> <i>Bolognese schnitzel</i>	  	<b>18€</b>

Grano  
Wheat

## I CONTORNI OUR SIDE DISHES

### **Insalata mista**

*Mixed salad*

**4€**

### **Patate al forno**

*Roast potatoes*



Grano  
Wheat

**5€**

### **Patatine fritte**

*French fries*



Grano  
Wheat

**6€**

### **Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni e radicchio)**

*Grilled vegetables (zucchini, aubergines,  
peppers and radish)*

**6€**

## BEVANDE BEVERAGE

**Acqua Naturale Panna**  
*Still water Panna*

3€

**Acqua Gasata San Pellegrino**  
*Sparkling San Pellegrino*

3€

**Bibite (Coca Cola, Fanta, Estathé)**  
*Soft drink*

3€

**Coca Cola 1 L**  
*Coca Cola 1 L*

5€

**Birra Forst alla spina 0.200**  
*Draft beer Forst 0.200*



4€

**Birra Forst alla spina 0.400**  
*Draft beer Forst 0.400*



6€

**Birra Sixtus alla spina 0.200**  
*Beer sixtus 0.200*



4€

**Birra Sixtus alla spina 0.400**  
*Beer sixtus 0.400*



6€

**Caffè Illy**  
*Illy's coffee*

1.5€

In questo locale potrebbero essere serviti prodotti surgelati o congelati, a seconda della stagione o della disponibilità del prodotto. In caso di allergie alimentari o intolleranze vi preghiamo di informare il personale di sala e chiedere di consultare il menù degli allergeni.

**Il costo del coperto è di 2.00€**

**L'acqua servita è quella depurata senza nessun costo aggiuntivo**

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



## LIST OF 14 FOOD ALLERGENS



### GLUTEN - 1

(cereal, barley, oat, wheat, spelt, kamut include derived therefrom)



### CRUSTACEANS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 2

(seals and freshwater, shrimp, scampi, crab and similar)



### EGGS - 3

(eggs and products in which egg is present: mayonaise, emulsified, egg pasta)



### FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 4

(food products in which fish is present, even in small percentages)



### PEANUT AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 5

(cream and condiments in which there is also in small doses)



### SOYA AND ITS DERIVATES - 6

(derived products such as soya milk, tofu, soya spaghetti and similar)



### MILK AND DAIRY PRODUCTS - 7

(each product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)



### NUTS AND FRUIT PRODUCTS - 8

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)



### CELERY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 9

(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)



### MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 10

(can be found in sauces and seasonings, especially in chutney)



### SESAME SEEDS AND DERIVATES - 11

(whole seeds used for bread, flours containing it in minimum percentage)



### SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

(sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO<sub>2</sub> used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in vinegar, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and fruit juice)



### LUPINS AND DERIVATES - 13

(present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar)



### MOLLUSCS AND DERIVATES - 14

(hank, razor clam, scallop, mussel, oyster, clam, telline, etc...)



IL GUSTO DELL'AUTENTICITÀ

## **OSTERIA DEL TORCHIO**

**INFO E CONTATTI**  
*INFO AND CONTACTS*

**[osteriadeltorchio.it](http://osteriadeltorchio.it)**