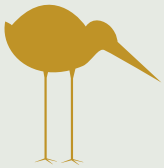
osteria le vallette

osteria
le vallette



Tra canneti e specchi d'acqua la valle respira,
e con lei gli aironi,
il cavaliere d'Italia sulle sue zampe sottili,
il martin pescatore, lampo d'azzurro sull'argine.

Crediamo che la bellezza di una terra
si custodisca vivendola con rispetto,
restituendole tempo, silenzio e cura.

Chi si ferma qui, per pescare, osservare o riposare,
entra a far parte di un patto antico
tra l'uomo e la valle.

Ogni ospite è custode di una rinascita.

Ci diamo il benvenuto
alle Vallette di Ostellato.

osteria

proposta menù autunno-inverno

antipasti

Assaggio di salamina da sugo con purè di zucca violina 7-12 — 10

Tagliere di formaggi (formaggio di fossa, parmigiano, pecorino, squacquerone) con confettura e pinzini 1-5-7 — 12

Tagliere di salumi (coppa di testa, pancetta pepata, prosciutto crudo, salame zia con pinzini) 1-5-7-12 — 12

Tagliere di salumi e formaggi con confettura e pinzini 1-5-7-12 — 15

Tortino tiepido alla zucca violina con fonduta di grana e cipolla croccante 1-5-7 — 10

primi

Cappellacci con zucca violina al ragù o burro e salvia 1-3-5-7-9-12 — 12

Cappelletti ferraresi in brodo 1-3-5-7-9-12 — 15

Gramigna con salama da sugo 1-3-5-7-9-12 — 13

Gnocchetti di zucca con cannellini e funghi porcini 1-3-5-7-9-12 — 15

Strozzapreti al ragù d'anatra alla cacciatora — 15

Tagliatelle al ragù di lepre 1-3-5-7-9-12 — 15

Tagliatelle al ragù 1-3-5-7-9-12 — 10

secondi

Castrato ai ferri con salsina piccante e radicchio di Bosco al forno — 18

Grigliata di carne (coppone, costine, pancetta, salsiccia) con verdure grigliate — 18

Guancia di manzo ai funghi porcini con patate arrosto — 18

Hamburger di angus aberdeen con cheddar, salse e patatine 1-3-5-7-10-11 — 14

Petto d'anatra alle erbe aromatiche o con salsa all'arancia con purè di zucca — 18

Somarino con polenta 1-7-9-12 — 15

Stinco di maiale al forno con patate arrosto o fritte 1-5-9-12 — 12

contorni

Patate arrosto — 4

Patate fritte 5 — 4

Polenta grigliata 7 — 4

Radicchio di Bosco al forno — 4

Cestino di pinzini 1-5-7 — 4

Pane e coperto € 2

pizzeria

classiche

Focaccina bianca 1-5
Impasto pizza, olio evo, sale grosso — 4

Focaccina rossa 1-5
Impasto pizza, pomodoro, olio evo, origano — 5.5

Biancaneve 1-5-7
Impasto pizza, fior di latte — 6.5

Marinara 1-5-7
Pomodoro, aglio, origano — 6

Margherita 1-5-7
Pomodoro, fior di latte — 7

Bufala 1-5-7
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico — 9

Prosciutto e Funghi 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto — 8.5

Capricciosa 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto, carciofini, olive — 9.5

4 stagioni 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto, salsiccia, carciofini — 10

Diavola 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, salame piccante — 7.5

Napoli 1-4-5-7
Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano — 7

Tonno e Cipolla 1-4-5-7
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla — 8.5

4 Formaggi 1-5-7
Fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, parmigiano — 8.5

Ortolana 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate — 9

Parmigiana 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico — 9

Wurstel e patate 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, wurstel, patate — 8

speciali

Garzetta 1-5-7
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, squaquerone — 10

Boscarola 1-5-7
Fior di latte, radicchio di Bosco, pancetta pepata, noci — 10

Folaga 1-5-7
Fior di latte, pancetta pepata, patate al forno, scamorza affumicata — 9.5

Sapori del bosco 1-5-7
Fior di latte, porcini, champignon, crema al tartufo — 11

Falco di Palude 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni, cipolla, acciughe — 10

Cavaliere d'Italia 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, pancetta pepata, parmigiano — 9.5

Upupa 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, patate al forno,
scaglie di formaggio di fossa, cipolla croccante 10.5

Gian 1-5-7
Fior di latte, fonduta di formaggio di fossa,
pancetta pepata, cipolla caramellata 11

Butega 1-5-7
Fior di latte, crema di patate al rosmarino,
coppa di testa in uscita 10.5

Le Vallette 1-5-7-12
Fior di latte, cipolla, radicchio di Bosco,
zia ferrarese in uscita 10

Martin Pescatore 1-5-7
Pomodoro, squacquerone, olive, acciughe,
pomodori secchi, rucola 10

Veggy 1-5
Crema di zucca violina, pomodoro a fette, zucchine
grigliate, melanzane grigliate, basilico 10

Airone Rosso 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, rucola, formaggio di fossa,
prosciutto crudo, glassa al balsamico 11

Calzone Classico 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto 9

Calzone Spinto 1-5-7
Pomodoro, fior di latte, salame piccante,
melanzane, gorgonzola 10

Calzone Ghiotto 1-5-7
Fior di latte, pancetta pepata,
patate al forno, parmigiano 10

extra

Doppio impasto + € 2
Mozzarella + € 1
Bufala + € 2
Grana a scaglie + € 1.5
Prosciutto crudo + € 3
Altri salumi + € 2.5
Verdure in genere + € 1.5
Pizza baby riduzione di € 1.5

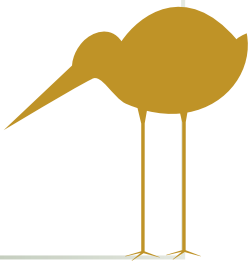
dolci

Ciambella rustica con crema della "nonna" 1-3-7
5.5

Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone 1-3-7
5.5

Tiramisù classico al caffè 1-3-7
5.5

Zuppa inglese tipica 1-3-7-12
5.5



Pane e coperto € 2

bevande

Acqua naturale/frizzante	2
Bibite in lattina	2.5
Amari e digestivi	3
Caffè/corretto	1.5/2
Birra alla spina 20 cl	3
Birra alla spina 40 cl	5
Birra in bottiglia 33 cl	4
Birra in bottiglia 50 cl	6

vini

Bianchi

Prosecco Speriore DOCG extra dr - *La Farra*	17
Fondatori - Romagna Albana DOCG Secco - *Merlotta*	18
Passo Morgone Sauvignon - *Mariotti*	15
Bianco del Bosco frizzate - *Corte Madonnina*	15
Deusdedit bianco dolce - *Corte Madonnina*	20

	¼	½	1 l
Vino bianco frizzante e rosso sangiovese della casa	3	5	8

Rossi

Le Grillaie - Romagna Sangiovese DOC Superiore Biologico - *Celli*	14
Chianti Classico DOCG - *Pagliarese*	18
Pra di Bosso Lambrusco Reggiano DOP secco - *Casali Viticultori*	14
Fortana frizzante - *Corte Madonnina*	16
Fortana frizzante - *Mattarelli*	16
Micrologus - *Corte Madonnina*	18

Vallette di Ostellato

elenco dei **14 allergeni alimentari**

1

GLUTINE
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2

CROSTACEI E DERIVATI
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

3

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

4

PESCE E DERIVATI
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

5

ARACHIDI E DERIVATI
creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6

SOIA E DERIVATI
prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7

LATTE E DERIVATI
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi

9

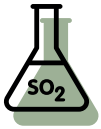
SEDANO E DERIVATI
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10

SENAPE E DERIVATI
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEMI DI SESAMO E DERIVATI
semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 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 secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13

LUPINO E DERIVATI
presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari

14

MOLLUSCHI E DERIVATI
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc

Vedere un mondo in un granello di sabbia
e un cielo in un fiore selvatico.

William Blake