



SAPORI DA RACCONTARE



# OSTERIA DEL FILOSSO

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 Filosofo**: 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 e ed immergersi in una storia; ci piace chiamarli **sapori da raccontare**.

# ANTIPASTI

**Tagliere del Filosofo**..... 16 €  
Tagliere misto di salumi e formaggi, mostarda e gnocchino fritto

**Tagliere di Culaccia e Parmigiano Reggiano 25 mesi** ..... 8 €

**Tagliere di Prosciutto Crudo Reggiano 26 / 28 mesi** ..... 7 €

**Tagliere misto di salumi nostrani** ..... 8 €

**Selezione di formaggi nazionali con mostarda della casa** ..... 8 €

**Flan di spinaci, su crema al parmigiano  
e filata di balsamico**..... 6 €

**Tartare di manzo, misticanza e vinaigrette al lime**..... 8 €  
Officina della carne Martini, Cuneo

*\*aggiunta di gnocchino fritto al tagliere* ..... 2 €

# PRIMI

**Cappellacci al pesto di mortadella, con pasta verde sporcata al ristretto di lambrusco..... 12 €**

**Triangoli rossi ripieni al cavolo nero e parmigiano 36 mesi in salsa cremosa al limone..... 12 €**

**Tortelli verdi di ricotta e spinaci:  
al burro fuso e timo.....10 €  
alla pancetta soffritta e riduzione di balsamico .....10 €**

**Tagliatelle all'uovo della casa  
al ragu' bolognese..... 9 €**

**Garganelli alla polpa di cervo.....9 €**

**Risotto Carnaroli alla crema di porri, pancetta croccante e riduzione di balsamico..... 10 €**

**Cannellone vegetariano..... 9 €**

**Vellutata "ricca" di verdure stagionali, con  
crostini al forno e olio e.v.o..... 9 €**

**Cappelletti in brodo di cappone nostrano ..... 12 €**

# SECONDI

**Tagliata di controfiletto di fiorentina alla griglia** ..... 18 €  
Macelleria Fornaciari, Reggio Emilia

**Fiorentina di manzo reggiano** ..... ( minimo 1 Kg ) 5/hg €  
Macelleria Fornaciari, Reggio Emilia

**Spiedone di Fassona piemontese, pancetta strinata  
e marmellata di cipolle viola**.....22 €  
Macelleria/Salumeria Nonno Arnaldo, Bagno, RE

**Roastbeef di manzo, misticanza e vinaigrette alla senape** ..... 11 €

**Barzigole di pecora alla griglia** ..... 15 €  
Macelleria Ugoletti, Carpineti, RE

**Ossobuco di maiale in umido  
con polenta croccante artigianale di Storo**.....15 €

**Cosciotto d'agnello arrosto**..... 14 €

**Stufato di pollo alla birra artigianale**..... 13 €

**Quiche Lorraine (torta salata) vegetariana,  
farcita con dadolata di verdure**.....11 €

# CONTORNI

**Spinaci saltati al burro** ..... 4 €

**Verdure grigliate** ..... 4 €

**Patate al forno** ..... 4 €

**Insalata mista** ..... 4 €

**Cipolline borettane al balsamico** ..... 4 €

# DOLCI DELLA CASA

<b>Torta di riso</b> .....	4 €
<b>Crème Brulée</b> .....	5 €
<b>Zuppa inglese</b> .....	5 €
<b>Salame dolce al cioccolato</b> .....	4 €
<b>Cheese cake “cotta” ai frutti di bosco</b> .....	5 €
<b>Semifreddo al croccantino e meringhe</b> .....	5 €
<b>Biancomangiare alle mandorle e profumo d’arancia</b> .....	5 €
<i>Coperto</i> .....	2 €
<i>Coperto + servizio torta da casa</i> .....	3 €



# LA CUCINA DEL FILOSSO

La Cucina del Filosso è una cucina legata al territorio, ai valori del passato ed arricchita da contaminazioni moderne.

A seconda della disponibilità degli ingredienti più freschi, potrete gustare una selezione fuori menù proposta dal nostro chef Simone Montelli.

Usiamo ingredienti locali e stagionali, incontrando settimanalmente tutti i nostri fornitori.

Selezioniamo con cura tutti i nostri prodotti:

i nostri polli e le uova provengono da allevamenti naturali a terra,  
i nostri manzi e maiali sono allevati allo stato brado e nutriti da mangimi naturali,  
i nostri salumi e formaggi sono attentamente testati ad ogni fornitura.

Tutta la nostra pasta ed i dolci sono accuratamente fatti a mano nel nostro laboratorio, rispettando la certificazione di conformità alle norme igienico sanitarie.

Se siete allergici o avete intolleranze alimentari, il personale di sala è a vostra disposizione per darvi informazioni circa tali sostanze o prodotti.

# ALLERGENI

**Nei nostri prodotti possono essere presenti come ingredienti o come tracce i seguenti allergeni:**

*( ai sensi del Reg. UE n.1169/2011 del 25/10/2011 )*

**1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- 
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali ( E306 ), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio ), tranne:**

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

**N.B. Nel caso siano presenti allergie e/o intolleranze alimentari, per maggiori informazioni e chiarimenti si consiglia di rivolgersi al personale di servizio.**

**osteriadelfiloso.it**