

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.

Proprio da queste tradizioni e dal desiderio di preservare la cultura di ieri guardando al domani nasce la nostra **Osteria del Filosso**: 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 ed immergersi in una storia; ci piace chiamarli **sapori da raccontare**.

Password Wi-Filosso: filosso2015

Repost Instagram Stories: @osteriadelfilosso

Servizio & Coperto 3,5

Antipasti

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

22

Tagliere Culaccia e Parmigiano

14

Tagliere salumi nostrani

10

Selezione formaggi nazionali con mostarda della casa

12

Tartare di manzo, citronette al lime e insalatina
(Martini Carni)

9

Tartare di cavallo, limone, sale Maldon e senape antica
(Macelleria Cassinadri)

9

Flan di zucca, crema di parmigiano e filata di balsamico

8

Primi Piatti

Tortelli verdi di ricotta e spinaci:

-al burro fuso e timo-
-alla vecchia modena, con pancetta soffritta e balsamico-

13

Tortelli di zucca:

-al soffritto tradizionale-
-al burro, mandorle tostate e polvere di caffè-

13

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

14

Tagliatelle all'uovo della casa al ragù bolognese

12

Primi Piatti

Passatelli asciutti su crema di parmigiano allo zafferano,
guancialetto croccante.

12

Bigoli con ragù di agnello al profumo di lavanda

12

Risotto carnaroli con crema di zucca e salsiccia

14

Maccheroncini al torchio con ragù di cervo

12

Rosette al forno con radicchio, taleggio, speck e noci

12

Cappelletti in brodo nobile di cappone

14

Secondi Piatti

Tagliata di sottofiletto di vitellone alla griglia

20

Costatina reale di Fassona piemontese e robiola alle erbe

25

Galletto al forno in salsa al limone

16

Tagliata di petto di pollo, insalatina e salsa allo yogurt

14

Costolette d'agnello alla piastra con olio evo infuso alla menta

16

Secondi Piatti

Carrè di suino al forno e confettura di pere al timo

20

Tagliata di controfiletto di cinghiale lardellato
e crema ai frutti di bosco

20

Stinco di maiale alla birra rossa e purè di patate romagnole

16

Strudel salato vegetariano, con ricotta e verdure miste

15

Contorni

Patate al Forno

5

Cipolline borettane all'aceto balsamico

5

Spinaci Saltati

5

Insalata Mista

5

Verdure Grigliate

6

Dolci

La Cheesecake allo yogurt e frutti di bosco

5

Il Salame Dolce di cioccolato

5

La Crostatina alle prugne

5

Il Tiramisù al caffè

5

La panna cotta

(A scelta tra: frutti di bosco, mou, scaglie di cioccolato)

5

Il Sorbetto e Il Gelato

(A Rotazione)

4
