



Cucina Estense

Osteria

Menù

Antipasti

Selezione di quattro salumi artigianali € 15,00

Fris di crostini con Baccalà mantecato, Paté di carciofi (potrebbe cambiare in base alla stagione), Crema di lardo Colonnata € 13,00 (1,4,7)

Selezione di Formaggi accompagnati da mostarda € 15,00 (7,10)

Crostini con burro e acciughe del Cantabrico € 12,00 (1,4,7)

Filan di verdure con crema di formaggio fuso € 14,00 (1,3,7)

Primi piatti

Tortellino in brodo di cappone (rigorosamente con gli occhi) € 18,00 (1,3,7)

Tagliatelle al ragù di casa (noi lo facciamo così. . .) € 14,00 (1,3,7)

Tortelloni ricotta e spinaci con burro fuso e salvia (volendo anche al ragù) € 15,00 (1,3,7)

Pasta di Gragnano con ragù bianco di tonno fresco, olive taggiasche, capperi e pomodorino semi secco € 16,00 (1,3,4)

Gnocco di patata con ragù bianco di coniglio € 16,00 (1,3,7)

Tagliatella con asparagi 14,00 (1,3)

Secondi piatti

Guance di maiale cotte nel vino bianco con verdure e aromi con purè € 21,00 (7)

Coniglio al vino bianco con olive taggiasche e profumo di acciughe € 21,00 (4)

Sfogliata di verdure con crema al Parmigiano € 15,00 (7)

Roast beef servito con il suo sugo di cottura e tagliato all'inglese € 19,00 (7)

Filetto manzo 200 gr con salsa alla Saba, vino rosso, aromi con patate arrosto € 22,00

Tartare di Fassona 180 gr condita a piacere (senape, acciughe, capperi, olio, sale. . .) € 19,00

Contorni

Patate arrosto € 6,00

Verdure miste saltate in padella (melanzane, peperoni, zucchine, carote) € 6,00

Scarola saltata con olive taggiasche € 6,00

Dolci

Crostata con amarene bruschette modenesi € 6,00 (1,3,7)

Zuppa Inglese € 6,00 (1,3,7)

Amaretti di Modena con vino dolce € 7,00 (1,3,7,8)

Mascarpone con tenerina al cioccolato € 7,00 (1,3,7,8)

Caffè in Moka € 3,00

Coperto € 3,00

N.B. Si richiede alla gentile clientela di comunicare all'Oste eventuali allergie! Grazie

Allergeni

- 1. Cereali contenenti glutine;*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- 3. Uova e prodotti a base di uova;*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- 6. Soia e prodotti a base di soia;*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
- 8. Frutta a guscio;*
- 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;*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

La storia di questa Osteria in breve

Già osteria “*Du scalein*” e poi “*Cucina del Museo*”, questo luogo di ristorazione esisteva già nel Seicento ed era la taverna di chi metteva i cavalli nelle vicine stalle,

poi divenne osteria per i carrettieri.

Nel Settecento, quando si costruì la caserma, fu frequentata dai soldati del Duca poi, in seguito, quando Napoleone trasformò la caserma in ospedale,

divenne mensa per i parenti degli ammalati, gli infermieri e i becchini.

Nei primi anni del Novecento vi si mangiava a tempo (un quarto d'ora di pasta e fagioli) con il cucchiaino attaccato al tavolo con una catenella; si mangiavano con le mani le ossa bollite al lunedì e le frittelle di baccalà al venerdì.

Oggi ho deciso di aprire *Cucina Estense* affiancato dallo Chef Willy:

la mia idea è quella di portare in tavola prodotti di qualità seguendo la mia passione e la ricerca sul territorio.

Nipote di una Nonna ristoratrice già dagli anni 60 in quel di Crevacore, figlio di una Mamma che non ha mai smesso di cucinare manicaretti e di passarci il suo amore anche attraverso il cibo, sono cresciuto gustando e ammirando la loro Arte.

La mia passione per il vino e una ricerca costante permettono a *Cucina Estense* di offrire una cantina con etichette di piccoli produttori senza trascurare alcuni tra i più blasonati vini italiani. Potrete inoltre trovare alcune etichette oltre frontiera, in particolare francesi.

Vi auguro quindi di godere in modo rilassato e spensierato del tempo che trascorrerete qui.