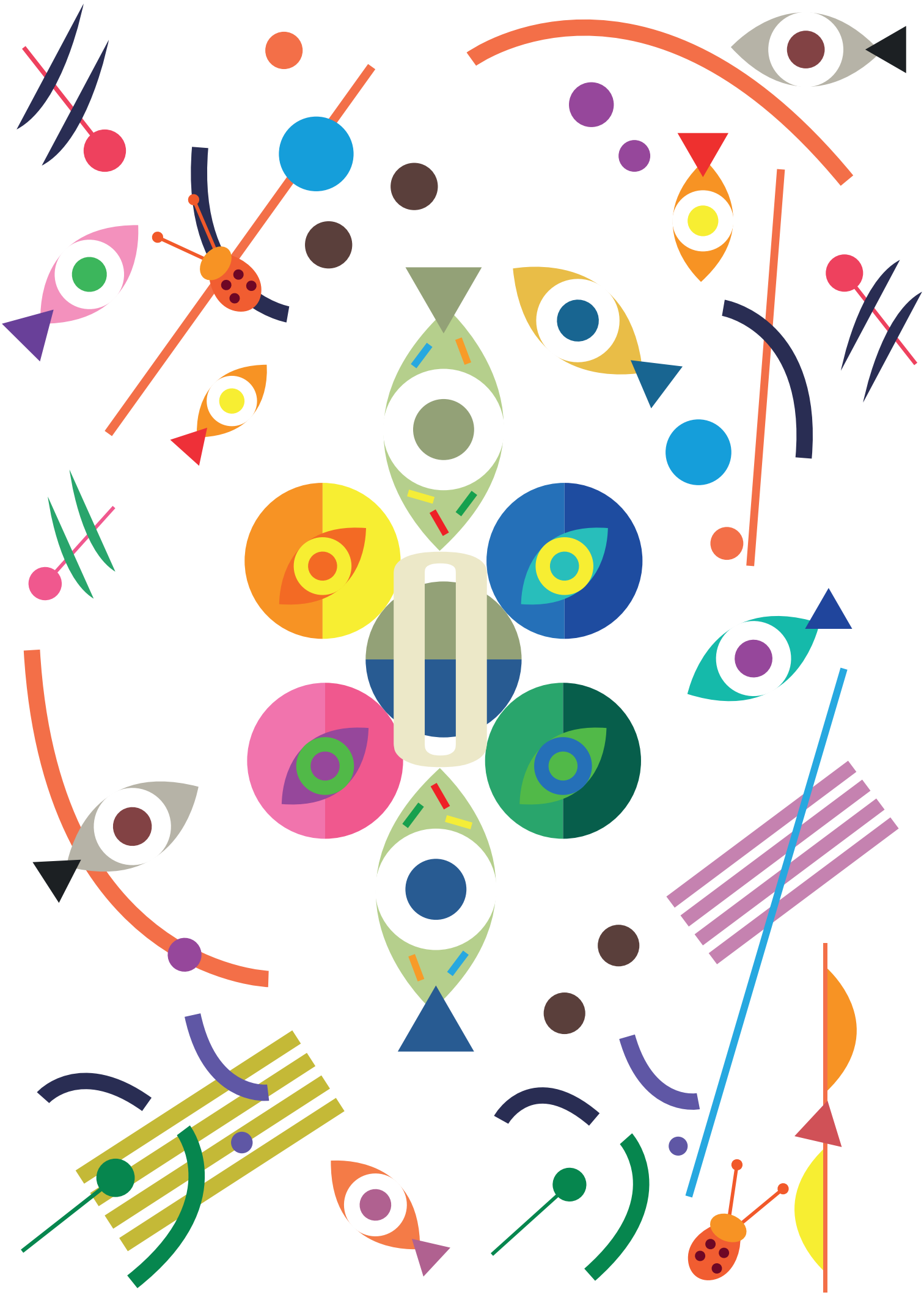
D'AMAT OSTERIA

CASTELLO DI ARCETO



REGISTRO ALLERGENI

1 Cereali, grano, segalo, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i loro ceppi ibridati

GLUTINE

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

CROSTACEI

3 Uova e prodotti a base di uova (sono compresi le uova di tutte le specie di animali ovipari)

UOVA

4 Pesce e prodotti a base di pesce

PESCE

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

ARACHIDI

6 Soia e prodotti a base di soia

SOIA

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

LATTICINI

8 Sedano e prodotti a base di sedano

SEDANO

9 Senape e prodotti a base di senape

SENAPE

10 SO_2 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l

ANIDRIDE SOLFOROSA

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

SESAMO

12 Lupini e prodotti a base di lupini

LUPINI

13 Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, anacardi e pistacchi

FRUTTA A GUSCIO

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

MOLLUSCHI

Passione e tradizione.
Radici nel territorio.
Un pizzico di follia,
tecnica raffinata e
dedizione assoluta.
Prodotti scelti con cura,
armonia dei sapori,
sensibilità e gusto.

Questi sono gli ingredienti che
rendono unico il nostro menu.

I CLASSICI DI FAMIGLIA “OGGI”

Calamaro alla brace, catalogna,
ricci di mare e limone
(3, 4, 10, 14)

Cubo di Bolliti
giardiniera agrodolce
(7,8,,10,)

Tagliatella 40 tuorli
al ragù di tre carni
(1, 3, 8)

Manzo morbido vermouth rosso
(7, 8, 10)

Gelato di crema antica
ABTRE
(1, 7)

MENU COMPLETO 60 euro, esluse bevande
**menu per tutti gli ospiti dello stesso tavolo*

DALL’EMILIA | SALUMI E NON

Selezione di salumi Emiliani
17

Culatello di Zibello Podere Cadassa 24 MESI
25

Gnocco Fritto (6 pz) (1, 7)
6

Erbazzone Contemporaneo 3 pz (1, 7)
9

Giardiniera di Verdure (8, 10)
6

PER COMINCIARE

0	Calamaro alla brace, catalogna, ricci di mare e limone	(3, 4, 10, 14)	29
	Crudo di Scampi e gamberi rossi all'olio Ligure	(4)	29
	Katzusandu cocktail di Astice, indivia riccia	(1, 2, 3, 7, 9, 10)	24
	Cipolla fondente, ragu di cortile e noccioline	(5,, 7, 10, 13)	15
0	Cubo di Bolliti giardiniera agrodolce	(7,8,,10,)	18

PRIMI

	Spaghetto affumicato, riccio di mare e pistacchi	(1, 2, 3, 4, 7,10, 13,14)	19
	Tagliolino vongole, catalogna, bottarga	(1, 3, 4, 7, 10, 14)	24
	Bottoni erbe selvatiche, aglio orsino, Parmigiano Reggiano	(1, 3, 7, 13)	18
0	Tagliatella 40 tuorli al ragù di tre carni	(1, 3, 7, 8)	19

PER CONTINUARE

	Ricciola agli asparagi	(4, 8, 10)	29
	Pesce zuppo (zuppa bianca, conchiglie, crostacei, asparagi e piselli	(1, 2, 4, 8, 10, 14)	30
	Mazzancolle arrostiti e verdure croccanti	(4)	29
0	Manzo morbido, salsa al vermouth rosso	(7, 8, 10)	23
	Capretto dell'Appennino Tosco-Emiliano, patate arrosto	(10)	28
0	Piccione di campagna	(1, 3, 7, 8, 10)	30

FORMAGGIO 4 assaggi

Selezione Parmigiano Reggiano in varie stagionature	(7)	15

Coperto	Acqua	Caffè
3	2	2

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendos i al personale di servizio. Alcuni prodotti da noi acquistati di pesce e carne, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, hanno subito tr attamento a -21 conforme alla prescrizione del :Reg.(CE) 853/2004 allegato IIIsezione IV capitolo 3, lettera D punto 3.

via Pagliani, 2 (42019)
Arceto di Scandiano
tel.: +39 328 8909980
info@damatosteria.it
@damatosteria