

Carta



La Grassa

Carta

“

In Emilia-Romagna si
cucina senza scusarsi.
Si mangia per amore.
E si tocca il divino.

La Grassa

Entrants Freds

Cada plat pot personalitzar-se.

- Taula Tradicional Emiliana 10 € per a una persona / 18 € per a dues persones

Pernil de Parma DOP 30 mesos, Salame Felino IGP tradició de la baixa Parmense, Mortadella Bologna IGP La Santo, Panceta Piacentina curada, Coppa Piacentina curada.

Servit amb crescentine i compota de ceba vermella.

- Taula Elite Emiliana 13 € per a una persona / 24 € per a dues persones

Culatta curada, Lardo di Colonnata, Spalla cotta di San Secondo, Lombata rostit.

Servit amb crescentine i giardiniera.

- Taula de formatges 13 € per a una persona / 22.50 € per a dues persones
1, 7, 10

Parmigiano Reggiano 24 i 36 mesos, Pecorino Gran Riserva del Passatore, Blu di Bufala, Robiola di Roccaverano DOP, Gorgonzola dolç al cullerot.

Servit amb mostassa i focaccia calenta.

- Crescentine (extra) 3.5 €

Pasta de pa fregida daurada i inflada, cruixent por fora i suau per dins, servida calenta. 1

- Focaccia (extra) 4 €
1

- Giardiniera (extra) 4 €

Barreja de verdures cruixents conservades en agredolç, de sabor fresc i lleugerament àcid. 12

Entrants Calents

- Mini bun amb cotechino, formatge di fossa i la nostra salsa 8 €
1, 3, 7, 12
- Croquetes de bullit amb maionesa d'herbes 2.20 €/unitat
1, 3, 10
- Ou a baixa temperatura, espàrrecs saltats, escuma de salsa bearnesa i pols 8 €
de sàlvia *3, 7, 12*
- Tigella calenta, mortadella, squacquerone de Romagna, ruca i aceto balsàmic 6 €
1, 7, 12



Pasta

- Tortellini amb crema de Parmigiano Reggiano 36 mesos 18 €
1, 3, 7, 12
- Lasagna Bolognese 15 €
1, 3, 7, 9
- Tagliatelle al ragù de corral, ceba agredolça i pecorino di fossa 16 €
1, 3, 7, 12
- Tortello de ricotta i herbes, mantega noisette, sàlvia cruixent i Parmigiano 15 €
Reggiano *1, 3, 7*
- Spaghettoni a la chitarra amb el nostre friggione, oli de millorana i Parmigiano 12 €
** Friggione: Salsa tradicional de Bologna de cebas blanques i tomàquet cuites
lentament. 1, 7, 12*

El Tortellino

Explica la llegenda modenesa que el tortellino va néixer inspirat en el melic d'una dona. Segons la tradició, un hostaler espiava pel forat del pany de la porta una dama – en algunes versions una deessa – allotjada a la seva posada. Fascinat per la perfecció del seu melic, el hostaler va decidir reproduir aquella forma delicada en una petita pasta farcida. Així hauria nascut el tortellino, símbol orgullós de la gastronomia d'Emília-Romanya i, especialment, de Mòdena.

De la terra

- Vitello tonnato a la nostra manera 15 €
3,4
- Rotllo de conill farcit acompanyat de la seva salsa 18 €
7,9
- Cotoletta a la bolognese amb demi-glacé de vedella 25 €
1,3,7
- Carxofa estofada, crema de pèsols, menta i pa negre cruixent 12 €
1,12

Guarnicions

- La nostra patata al forn 5 €
- Carbassons marinats amb salsa mediterrània 4.5 €
12
- Amanida de carxofes, pesto de menta i Parmigiano Reggiano 24 meses 8 €
7,8
- Espàrrecs glacejats amb citronette i bagna cauda 10 €
** Bagna Cauda: Salsa preparada amb anxoves, all i oil d'oliva, cuinats a foc lent fins a obtenir una salsa cremosa. 4,12*



Postres

- Tiramisú a la curella 6€
1, 3, 7
- Zuppa inglese de l'avía Italia servida a la curella 6€
1, 3, 7, 12
- Latte in piedi 5€
3, 7
- Torta di riso 6€
3, 7, 8
- Torta tenerina i zabaione 8€
3, 7
- Sbrisolona farcida de poma, amaretto i crema pastissera 8€
1, 3, 7, 8
- Zabaione extra 1€
3, 7, 8
- Mascarpone extra 2€
3, 7, 8

Begudes

- Aigua 1l 2 €
- Cervesa Estrella Damm 3.5 €
- Cervesa Turia 3.5 €
- Vichy Catalan 2.5 €
- Fanta 2.5 €
- Coca-Cola 2.5 €
- Coca-Cola Zero 2.5 €
- Sprite 2.5 €
- Te fred de llimona/ préssec 2.5 €
- Suc de taronja 2 €



Caffe

• Espresso	2€
• Espresso Descaf.	2€
• Cortado	2.5€
• Cortado descaf.	2.5€
• Amb lett	2.5€
• Amb lett descaf.	2.5€
• Carajillo	3.5€
• Americano	2.5€
• Cappuccino	3€

IVA inclòs.

CARTA D'AL LÈRGENS

1 GLUTEN	5 CACAUETS	9 API	13 TRAMUSSOS
2 CRUSTACIS	6 SOJA	10 MOSTASSA	14 MOL·LUSC
3 OUS	7 LLET	11 SÉSAM	
4 PEIX	8 FRUIT SECS	12 SULFITS	

Al·lèrgies: no podem garantir l'absència de traces d'al·lèrgògens a causa de possibles contaminacions creuades a la nostra cuina.



info@osterialagrassa.es
osterialagrassa.es
ig:osterialagrassa

La Grassa