

Carta



La Grassa

Carta

“

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

La Grassa

Entrantes Frios

Cada plato puede personalizarse.

- **Tabla Tradicional Emiliana** 10 € para una persona / 18 € para dos personas
12,1
Jamón de Parma DOP 30 meses, Salame Felino IGP tradición de la baja Parmense, Mortadella Bologna IGP La Santo, Panceta Piacentina curada, Coppa Piacentina curada.
Servido con crescentine y compota de cebolla roja.
- **Tabla Elite Emiliana** 13 € para una persona / 24 € para dos personas
1,12
Culatta curada, Lardo di Colonnata, Spalla cotta di San Secondo, Lombata asada
Servido con crescentine y giardiniera.
- **Tabla de Quesos** 13 € para una persona / 22.5 € para dos personas
1,7,10
Parmigiano Reggiano 24 y 36 meses, Pecorino Gran Riserva del Passatore, Blu di Bufala, Robiola di Roccaverano DOP, Gorgonzola dulce al cucharón.
Servido con mostarda y focaccia caliente.
- **Crescentine (extra)** 3.5 €
Masa de pan frita, dorada e inflada, crujiente por fuera y suave por dentro, servida caliente. 1
- **Focaccia (extra)** 4 €
1
- **Giardiniera (extra)** 4 €
Mezcla de verduras crujientes conservadas en agridulce, de sabor fresco y ligeramente ácido. 12

Entrantes Calientes

- Mini bun con cotechino, queso de fosa y nuestra salsa verde 8 €
1, 3, 7, 12
- Croquetas de cocido con mayonesa de hierbas (cada unidad) 2.20 €
1, 3, 10
- Huevo a baja temperatura, espárragos salteados, espuma de salsa bearnesa 8 €
y polvo de salvia *3, 7, 12*
- Tigella caliente, Mortadella, squacquerone de Romagna, rúcula y aceto balsámico 6 €
1, 7, 12



Pasta

- Tortellini en crema de Parmigiano Reggiano 36 meses 18 €
1, 3, 7, 12
- Lasagna Bolognese 15 €
1, 3, 7, 9
- Tagliatelle al ragù de corral, cebolla agridulce y pecorino di fossa 16 €
1, 3, 7, 12
- Tortello de ricotta y hierbas, mantequilla noisette, salvia crujiente y 15 €
Parmigiano Reggiano *1, 3, 7*
- Spaghettoni a la chitarra con nuestro friggione, aceite de mejorana y Parmigiano 12 €
** Friggione: Salsa tradicional de Bologna de cebollas blancas y tomate cocidos lentamente. 1, 7, 12*

El Tortellino

Cuenta la leyenda modenese que el tortellino nació inspirado en el ombligo de una mujer. Según la tradición, un posadero espiaba por la cerradura de la puerta a una dama – en algunas versiones una diosa – hospedada en su posada. Fascinado por la perfección de su ombligo, el posadero decidió reproducir aquella forma delicada en una pequeña pasta rellena. Así habría nacido el tortellino, símbolo orgulloso de la gastronomía de Emilia-Romaña y, en especial, de Módena.

De la tierra

- Vitello tonnato a nuestra manera 15 €
3,4
- Rollo de conejo relleno acompañado de su salsa 18 €
7,9
- Cotoletta a la bolognese con demi-glacé de ternera 25 €
1,3,7
- Alcachofa estofada, crema de guisantes, menta y pan negro crujiente 12 €
1,12

Guarniciones

- Nuestra patata al horno 5 €
- Calabacines marinados con salsa mediterránea 4.5 €
12
- Ensalada de alcachofas, pesto de mentuccia y Parmigiano Reggiano 24 8 €
7,8
- Espárragos glaseados con citronette y bagna cauda 10 €
** Bagna cauda: Salsa preparada con anchoas desaladas, ajo y aceite de oliva, cocinados a fuego lento hasta obtener una salsa cremosa. 4,12*



Postres

- Tiramisú servido con cuchara 6€
1, 3, 7
- Zuppa Inglese de la Nonna Italia servida con cuchara 6€
1, 3, 7, 12
- Latte in piedi 5€
3, 7
- Torta di riso 6€
3, 7, 8
- Torta tenerina y zabaione 8€
3, 7
- Sbrisolona rellena de manzana, amaretto y crema pastelera 8€
1, 3, 7, 8
- Zabaione extra 1€
3, 7, 8
- Mascarpone extra 2€
3, 7, 8

Bebidas

- Agua 1l 2 €
- Cerveza Estrella Damm 3.5 €
- Cerveza Turia 3.5 €
- Vichy Catalan 2.5 €
- Fanta 2.5 €
- Coca-Cola 2.5 €
- Coca-Cola Zero 2.5 €
- Sprite 2.5 €
- Té frío de limón/ melocotón 2.5 €
- Zumo de naranja 2 €



Caffe

• Espresso	2€
• Espresso Descaf.	2€
• Cortado	2.5€
• Cortado descaf.	2.5€
• Con leche	2.5€
• Con leche descaf.	2.5€
• Carajillo	3.5€
• Americano	2.5€
• Cappuccino	3€

IVA incluido.

LEYENDA DE ALÉRGENOS

1 GLUTEN	5 CACAHUETES	9 APIO	13 ALTRAMUCES
2 CRUSTÁCEOS	6 SOJA	10 MOSTAZA	14 MOLUSCOS
3 HUEVOS	7 LECHE	11 SÉSAMO	
4 PESCADO	8 FRUTOS DE CÁSCARA	12 SULFITOS	

Alérgenos: no podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posible contaminación cruzada en nuestra cocina.



info@osterialagrassa.es
osterialagrassa.es
ig:osterialagrassa

La Grassa