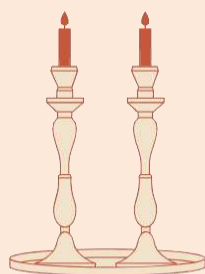




OSTERIA DEL POZZO

onora una tradizione che va avanti dal 1952, quella delle vecchie “rezdore”, che si riunivano, in questa osteria dalle mura centenarie, per tirare la pasta fresca e cucinare per i medici dell’ospedale nascente.

Dal 2007 l’oste Mauro è riuscito a farla rivivere: riprendendo in mano le stesse ricette, valorizzando i prodotti autoctoni, gli ingredienti locali e i presidi a chilometro zero e a riproporre, a distanza di decenni, quello stesso spirito tradizionale e quell’atmosfera tipicamente familiare che animano questo luogo, sempre pronto ad accogliere chi ci si imbatte per la prima volta o chi ci ritorna.



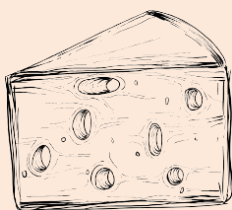
Buon appetito!



GLI ANTIPASTI

- ♦ ANTIPASTO DEL POZZO CON GNOCCHINO FRITTO E TAGLIERE DI SALUMI MISTI € 13.00
- ♦ ANTIPASTO DEL POZZO CON GNOCCHINO FRITTO, TIGELLE E TAGLIERE DI SALUMI € 14.00
- ♦ ANTIPASTO DEL POZZO CON GNOCCHINO FRITTO E TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO € 15.00
- ♦ FORMAGGI MISTI (PECORINO, CACIOTTA DI MUCCA, GORGONZOLA, TALEGGIO) € 8.50
- ♦ TAGLIERE DI SOLO SALUMI € 12.00
- ♦ FRITTELLE DI BACCALA € 11.50
- ♦ PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO REGGIANO € 14.50
- ♦ PROSCIUTTO E MELONE € 12.00

*i nostri salumi e formaggi conoscono il valore della
tradizione emiliana e sono accuratamente selezionati in base
ai tempi di stagionatura e
alla stretta parentela con il territorio locale*





I NOSTRI PRIMI

- ◆ TAGLIATELLE DEL POZZO (PROSCIUTTO CRUDO, CIPOLLA STUFATA E ZAFFERANO) € 13.50
- ◆ TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO € 13.50
- ◆ GRAMIGNA ALLA SALSICCIA € 12.50
- ◆ PAPPARDELLE AL CINGHIALE € 14.50
- ◆ PACCHERI ALLA MEDITERRANEA € 12.00

QUELLI RIPIENI



- ◆ LASAGNE TRADIZIONALI € 14.50
- ◆ TORTELLONI DI ZUCCA CON PANCETTA CROCCANTE € 14.50
- ◆ TORTELLONI ALLE NOCI € 14.50
- ◆ TORTELLINI VERDI SALSICCIA E FUNGHI € 14.50
- ◆ CARMELLE RICOTTA E SPECK € 14.50
- ◆ TORTELLONI ALLE ERBETTE (RICOTTA E SPINACI) € 15.50

Tutti rigorosamente fatti a mano come una volta

Ragù e sughi sempre freschi

Materie prime locali



GNOCO E TIGELLE

- ◆ GNOCCO E TIGELLE CON AFFETTATI MISTI (COPPA STAGIONATA, PROSCIUTTO, MORTADELLA, SALAME E CICCIOLI) con INTINGOLO E BATTUTO DI PANCETTA € 17.50
- ◆ SOLO GNOCCO (4 PZ.) € 4.00
- ◆ SOLO TIGELLE (4 PZ.) € 4.00
- ◆ GORGONZOLA € 5.00
- ◆ STRACCHINO € 3.00
- ◆ BATTUTO DI PANCETTA € 3.00
- ◆ MARMELLATA € 1.00
- ◆ NUTELLA € 1.00
- ◆ FRIGGIONE € 3.00
- ◆ CIPOLLA CARAMELLATA € 3.00

PIATTI FREDDI

- ◆ CARNE SALADA CON VERDURINE € 14.00
- ◆ VITELLO TONNATO € 13.50
- ◆ SOLEGGIATA DI BURRATA, stracciatella di Bufala con Pomodorini e crema di Basilico € 12.00
- ◆ BRESAOLA OLIO E LIMONE € 13.50
- ◆ ROASTBEEF RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO € 15.00
- ◆ CAPRESE CON BUFALA € 12.50

La segretezza sta nella ricetta del nostro impasto leggero e friabile...



I NOSTRI SECONDI TRADIZIONALI



- ◆ BRASATO AL LAMBRUSCO CON PATATE € 14.50
- ◆ SCARPASOT (burger spinaci e ricotta con yogurt greco) € 12.50
- ◆ BUD SPENCER: TRINITA' (SALSICCIA E FAGIOLI) € 11.00
- ◆ STINCO CON PATATE € 15.00
- ◆ PORCELLINO AL LIMONE € 15.50
- ◆ SPEZZATINO DI CINGHIALE CON POLENTA ARROSTITA € 15.50
- ◆ FILETTINO DI BRANZINO AL FORNO ALLA MEDITERRANEA
Con pomodorini, capperi, olive € 16.50

INSALATONE

- ◆ INSALATONA DI FILETTO
Radicchio, rucola, insalata verde, verdure alla griglia, patate al forno, filetto € 16.00
- ◆ INSALATONA DELL'AIA
Frittata, mais, misticanza, cetrioli, rucola e carote € 14.00



*Dai migliori allevamenti che ci donano carni pregiate,
frutto dell'amore e la passione per la buona carne.*

LA CARNE

- ◆ GRIGLIATA DI CARNE € 19.00
- ◆ TAGLIATA DI MANZO DEL POZZO (olio, rosmarino) € 18.50
- ◆ FILETTO IRLANDESE (gorgonzola, aceto balsamico oppure grill) € 27.00
- ◆ GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO € 16.00
- ◆ FIORENTINA (prezzo all'etto) € 6.50

I CONTORNI

- ◆ PATATE AL FORNO € 6.00
- ◆ INSALATA MISTA € 6.00
- ◆ VERDURE ALLA GRIGLIA € 6.00
- ◆ RUCOLA € 6.00
- ◆ PINZIMONIO € 6.00

TUTTI I VENERDÌ PAELLA DI SOLO PESCE

PAELLA

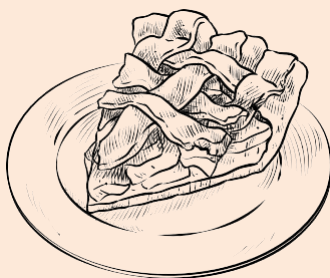
€ 20.00



I DOLCI DELLA REZDORA

- ◆ SEMIFREDDO ALL'AMARETTO
- ◆ SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA
- ◆ ZUPPA INGLESE
- ◆ TIRAMISÙ
- ◆ MASCARPONE
- ◆ CHEESECAKE ALLA NUTELLA
- ◆ CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
- ◆ TENERINA AL CIOCCOLATO
- ◆ TORTA PERE E CIOCCOLATO
- ◆ CROSTATA DI MARMELLATA
- ◆ FRUTTA (ANANAS O FRAGOLE)

€ 6.00





BEVANDE

◆ BIBITA IN LATTINA	€ 3.50
◆ BIBITA IN BOTTIGLIA 1L	€ 6.00
◆ ACQUA 0.75 L.	€ 2.80
◆ ACQUA 0.50 L.	€ 1.70
◆ BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	€ 4,00
◆ BIRRA MEDIA ALLA SPINA	€ 5.00
◆ BIRRA CARAFFA 1L	€ 12.00
◆ LIQUORI NAZIONALI	€ 4.00
◆ LIQUORI ESTERI	€ 5.00
◆ CAFFE/CAFFE ORZO	€ 1.70
◆ CAFFE CORRETTO	€ 2.50

VINI ALLA SPINA

◆ ¼ L. ROSSO /BIANCO	€ 3.50
◆ ½ L. ROSSO/BIANCO	€ 5.50
◆ 1 L. ROSSO/BIANCO	€ 11.50
◆ AL CALICE ROSSO/BIANCO	€ 4.00





VINI IN BOTTIGLIA

VINI ROSSI FRIZZANTI

LAMBRUSCO STOPAI (REGGIANO)	
0.375 L.	€ 7.50
0.750 L.	€ 13.50
LAMBRUSCO DI SORBARA	
0.375 L.	€ 7.50
0.750 L.	€ 13.50
LAMBRUSCO GRASPAROSSA	€ 13.50
VECCHIA MODENA	€ 16.50
GRASPAROSSA GOCCE	€ 14.50

VINI BIANCHI FRIZZANTI

MOSCATO O PASSITO AL CALICE	€ 5.00
MOSCATO O PASSITO IN BOTTIGLIA	€ 19.50
PIGNOLETTO ZANASI	€ 13.00
PROSECCO SPAGO DELLA CASA	€ 14.50
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DRY	€ 17.50
PROSECCO DI VALDOBBIANENE BRUT	€ 17.50

VINI ROSSI FERMI

SANGIOVESE	
0.375 L.	€ 7.50
0.750 L.	€ 14.50
SANGIOVESE SUPERIORE	€ 17.50
CHIANTI IN FIASCHETTO	€ 17.50
MORELLINO DI SCANSANO	€ 18.00
RIPASSO	€ 43.00
TERRE DAMIA	€ 25.00
ROSSO DI MONTALCINO	€ 25.00
PRIMITIVO LIRICA	€ 19.00

VINI BIANCHI FERMI

PINOT GRIGIO	€ 16.00
PINOT 0.350L	€ 7.50
RIBOLLA GIALLA	€ 17.50
SAUVIGNON	€ 16.50
GEWURZTRAMINER	€ 18.50

COPERTO:
€ 2.50



*Vi auguriamo una piacevole esperienza,
tra i sapori genuini dei nostri piatti e l'accoglienza di casa.
Vi ringraziamo per averci scelti.*

L'oste Mauro e il suo Staff



www.osteriadelpozzo.it

