



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

D'AMAT OSTERIA
CASTELLO DI ARCETO



REGISTRO ALLERGENI

- | | |
|--|--|
| 1  Cereali, grano, segalo, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i loro ceppi ibridati
GLUTINE | 8  Sedano e prodotti a base di sedano
SEDANO |
| 2  Crostacei e prodotti a base di crostacei
CROSTACEI | 9  Senape e prodotti a base di senape
SENAPE |
| 3  Uova e prodotti a base di uova (sono compresi le uova di tutte le specie di animali ovipari)
UOVA | 10  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA |
| 4  Pesce e prodotti a base di pesce
PESCE | 11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
SESAMO |
| 5  Arachidi e prodotti a base di arachidi
ARACHIDI | 12  Lupini e prodotti a base di lupini
LUPINI |
| 6  Soia e prodotti a base di soia
SOIA | 13  Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, anacardi e pistacchi
FRUTTA A GUSCIO |
| 7  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
LATTICINI | 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"

Calamari alla brace, cipolla Boretana, uovo e tartufo (2, 3, 4)
Cubo di bolliti giardiniera di verdure Abtre (8,10)
Tagliatella 40 tuorli al ragù di tre carni (1, 3, 8)
Manzo morbido peperonata di albicocche e levistico (8, 10)
Tarte au Citron gelato di capra (1, 7)
MENU COMPLETO 60 euro, escluse bevande

DALL'EMILIA | SALUMI E NON

Culatello di Zibello 24 MESI 25
Spalla Cruda della Bassa 16
Prosciutto Crudo di Parma 30 MESI - Sant'Ilario 16
Salame Fioretino Reggiano 14
Erbazzone Contemporaneo 3 pz (1, 7) 9
Giardiniera di Verdure e Cipolline (8, 10) 6
Gnocco Fritto (6 pz) (1, 7) 7
Selezione di Salumi e Gnocco Fritto (1, 7) 16

PER COMINCIARE

Calamari alla brace, cipolla Boretana, uovo e tartufo (2, 3, 4)	22
Tartare di dentice, yuzu, lime e salicornia affumicata (1, 2, 4, 10, 14)	30
Zuppa di funghi, topinambur alla brace, nocciole e tartufo (1, 3, 4, 7, 10)	25
Katusandu battuta di fassona salsa tartara e caviale d'aringa (1, 3, 4, 7, 9)	15
Cubo di bolliti, giardiniera di verdure Abtre (8, 10)	17

PRIMI

Spaghetto burro acciughe e limone nero (1, 4, 7)	15
Tagliolino ai frutti di mare, verdure, pomodori del piennolo confit (1, 2, 4, 14)	19
Tortelli verdi ricotta di montagna e erbe di campo (1, 3, 7)	15
Cappelletti, spuma di Parmigiano Reggiano (1, 7, 8)	18
Bottoni di pollo alla cacciatora, il suo sugo, limone in conserva (1, 3, 8, 10)	17
Tagliatella 40 tuorli al ragù di tre carni (1, 3, 8)	17

PER CONTINUARE

Pescato del giorno alla brace catalogna alle olive (4, 6, 8, 10)	30
Zuppa di totani, polpetti, calamari e porcini (10, 14)	23
Controfiletto di fassona alla brace, salsa Bordolese (6, 10, 11) patate fondenti e misticanza dell'orto	26
Manzo morbido, peperonata di albicocche, levistico e cime di rapa (8, 10)	20
Cipolla fondente melassa di fichi Spergola e Blu di capra (7, 10)	12

FORMAGGIO 4 assaggi

Scaglie di Parmigiano Reggiano - 37 mesi Latteria Sociale San Pietro Valestra
Blu del Moncenisio, Quadrotto di Capra BIO, Erborinato della Val Dragone (7)