

MENU

con lista
degli allergeni

Pontedera



Il menù viene aggiornato in base alla stagionalità dei prodotti.

**Spesso vengono inoltre proposti gustosi fuori menù
in base alle proposte di mercato.**

**In caso di allergie alimentari o intolleranze vi preghiamo di avvisarci
e chiedere la lista ingredienti; il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli
ingredienti che causano reazioni allergiche.**

**In questo locale potrebbero essere serviti prodotti surgelati o congelati,
a seconda della stagione e della disponibilità del prodotto.**

**GLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ SONO EVIDENZIATI
DAL COLORE **ARANCIO** E SCRITTI CON CARATTERE MAIUSCOLO**



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I PRIMI

“TORTELLINI”

Il re della cucina emiliana, con ripieno a base di lonza di maiale, prosciutto di Parma, mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano.

Tortellini di carne in crema di Parmigiano 24 mesi
€ 13,00



Tortellini di carne in brodo di cappone
€ 13,00



SU RICHIESTA tortellini senza glutine e lattosio
 (carne, zucca o **ricotta*** e spinaci)
€ 15,00



* Nella versione con ricotta



“I TORTELLI”

Nelle varianti con ripieno di zucca, ricotta e spinaci, ricotta di capra e radicchio, radicchio e mandorle, patate e salsiccia, funghi porcini, mortadella e pistacchio di Bronte.

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta
€ 11,00



Tortelli di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano e glassa d'aceto balsamico
€ 11,00



Tortello con ricotta di capra e radicchio con pancetta stufata e il suo stagionato
€ 12,00



Tortelli rossi al radicchio e mandorle con taleggio e speck
€ 12,00



Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi porcini
€ 11,00



Tortelli ai funghi porcini con Parmigiano e fiocco
€ 12,00



Tortelli alla mortadella e pistacchio di Bronte
€ 12,00



ALLERGENI

“I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE”

Perfetti con funghi e formaggi freschi o stagionati oppure col ragù e ideali per sperimentare nuove ricette, senza freni alla creatività.



Maccheroni al pettine con ragù
€ 10,00



Tagliatelle ai funghi
€ 11,00

LA DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta



Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano 24 m



Tortellini in crema di Parmigiano



Tortelli con mascarpone fresco, asparagi e crumble di nocciole



Tortelli con mortadella e pistacchio



Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco



€ 19.00 a persona
 (minimo 2 persone)

ALLERGENI

ANTIPASTI

Tagliere con selezione di salumi emiliani
€ 10,00

*

Tagliere con selezione di formaggi
€ 9,50



Tagliere con selezione di salumi e formaggi
€ 18,00



*

Insalata fresca di quinoa, basilico, olive, mandorle e perle balsamiche
€ 10,00



Tartare di manzo, verdure croccanti e salsa senapata
€ 12,00



Insalatona modenese
 (insalata romana, Parmigiano, pere, aceto balsamico e pancetta croccante)
€ 8,50



GNOCCO E TIGELLE

“LO GNOCCO FRITTO E LA TIGELLA”

Farina, latte, lievito di birra, acqua, olio extravergine, sale, strutto:
 la formula della bontà, per un piatto che è sempre un piacere.

Tigelle e gnocco fritto accompagnati da una selezione di salumi
 nostrani, il “gras pistà”, formaggi e le marmellate dell'Osteria



*

€ 13,00 a persona

* Nel gnocco fritto



ALLERGENI

I SECONDI

Costine brasate alla saba

€ 15,00



Filetto di maiale a 56° e funghi porcini

€ 15,00



Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano

€ 18,00



Tagliata di filetto con rucola, scaglie di Parmigiano e petali di pomodoro

€ 19,00



I CONTORNI



Patate al forno

€ 4,00

Spinacino fresco saltato all'olio

€ 4,00

Insalata mista

€ 4,00

Verdure alla griglia zucchine, melanzane, peperoni, funghi

€ 4,00

DOLCI

Sorbetto al limone/caffè

€ 4,00



Mascarpone liscio o ai frutti di bosco o con la Nutella

€ 5,00



Tiramisù

€ 6,00



La Barozzi "quella vera"

€ 7,00



Torta della nonna

€ 5,00



ALLERGENI

BEVANDE

Acqua Naturale / Gassata
€ 2,00

Bibite (Coca-Cola / Fanta / Estathè)
€ 3,00

Birra (Forst / Sixtus)
€ 4,00

Amari
€ 4,00

Whiskey / Rhum
€ 5,00

VINO AL CALICE:
Lambrusco di Sorbara
€ 3,00

Prosecco
€ 3,00

Bianco / Rosso Fermo Toscano
€ 3,00

Caffè Illy
€ 1,50



Osteria del Tortellino
Sede di Pontedera

Piazza Cavour, 13 - 56025 Pontedera PI - ITALY

INFO E CONTATTI

Email pontedera@osteriadeltortellino.it

Telefono +39 0587.692765

osteriadeltortellino.it