

# MENU

con lista  
degli allergeni

---

## Mirandola



**Il menù viene aggiornato in base alla stagionalità dei prodotti.**

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

**In caso di allergie alimentari o intolleranze  
vi preghiamo di informare il personale di sala  
e chiedere di consultare il menù degli allergeni.**

**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



### 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 SO<sub>2</sub> - 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: arrosti, 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  
**€ 13,00**



Grano

Tortellini di carne in brodo di cappone  
**€ 13,00**



Grano

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



## “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**



Grano

Noci

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



Grano

Tortelli con ricotta di capra e radicchio con pancetta stufata  
**€ 12,00**



Grano

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



Grano

Mandorle

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



Grano

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



Grano

Tortelli alla mortadella e pistacchio  
**€ 12,00**



Grano

Pistacchio

Ravioli d'arrosto cacio e pepe  
**€ 11,00**



Grano

Tortelli di ricotta e limone, ragù di salumi emiliani e pecorino  
**€ 11,00**



Grano

## “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**



Grano

Tagliatelle ai funghi  
**€ 11,00**



Grano

## LA DEGUSTAZIONE

### DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta



Grano

Noci

Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano



Grano

Tortellini in crema di Parmigiano



Grano

Tortelli con ricotta e limone al ragù di salumi emiliani



Grano

Tortelli alla mortadella e pistacchio



Grano

Pistacchio

Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco



Grano

Mandorle

**€ 19.00 a persona**  
 (minimo 2 persone)

## ANTIPASTI

Tagliere con selezione di salumi emiliani

€ 10,00



Grano

Tagliere con selezione di formaggi stagionati

€ 9,50



Grano

Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi stagionati

€ 18,00



Grano

Gratin di radicchio rosso, brie e pistacchi

€ 10,00



Pistacchio

Ricotta infornata, spinacino, pomodoro confit e limone candito

€ 9,00



Tartare di manzo, composta di cipolla e basilico e caviale di melanzane

€ 12,00



Crema Parmantier, crudo di Parma croccante, perle balsamiche e crostini

€ 11,00



Sformatino di patate in crema di Parmigiano e porro croccante

€ 11,00



Grano

Porcini pastellati

€ 9,50



Grano

## 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.



Grano

Tigelle e gnocco fritto accompagnati da una selezione di salumi emiliani, il “gras pistà” e composta dell’Osteria

€ 13,00 a persona



In tutti i nostri taglieri, la presenza del GLUTINE è dovuta a gnocco fritto e tigelle con le quali i nostri piatti vengono accompagnati. Su richiesta, possiamo servire i taglieri senza gnocco o tigelle.

## I SECONDI

Petto d'anatra, zucca e fondo bruno  
**€ 14,00**



Costine brasate alla saba  
**€ 14,00**



Filetto di maiale a 64° e funghi  
**€ 15,00**



Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano  
**€ 19,00**



Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano e petali di pomodoro  
**€ 19,00**



Filetto di cavallo in crosta di semi, crema di sedano, rapa e carciofi  
**€ 19,00**



## I CONTORNI

Patate fritte  
**€ 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**



Può contenere frutta secca

Mascarpone liscio o ai frutti di bosco o con la Nutella  
**€ 5,00**



Nocciole

Tiramisù  
**€ 6,00**



Grano

La Barozzi “quella vera”  
**€ 7,00**



Grano

Zuppa inglese  
**€ 6,00**



Grano

Coppa gelato  
**€ 4,00**



Può contenere frutta secca

## BEVANDE

Acqua Naturale / Gassata  
**€ 2,00**

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

Birra (Forst / Sixtus)  
**€ 4,00**

Amari  
**€ 4,00**

Whiskey / Rhum  
**€ 5,00**

VINO AL CALICE  
 (PER SAPERE LA TIPOLOGIA DI VINO CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE)

Bianco / Rosso Fermo  
**€ 4,00**



Lambrusco  
**€ 3,00**



Franciacorta  
**€ 6,00**



Caffè Illy  
**€ 1,50**



**Osteria del Tortellino**  
**Sede di Mirandola**

Strada Statale Nord, 65 - 41037 Mirandola MO - ITALY

**INFO E CONTATTI**

Email [info@osteriadeltortellino.it](mailto:info@osteriadeltortellino.it)

Telefono +39 0535.658403

[osteriadeltortellino.it](http://osteriadeltortellino.it)