

MENU

con lista
degli allergeni



Lucca



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 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: 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



Tortellini di carne in brodo di cappone
€ 13,00



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



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



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



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



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



Caramelle in sfoglia al cacao con parmigiano e noci
€ 12,00



Tortelli alla mortadella e pistacchio di Bronte
€ 12,00



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



“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



Tortellini in crema di Parmigiano



Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi



Tortelli alla mortadella e pistacchio di Bronte



Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco



€ 19.00 a persona
 (minimo 2 persone)

ANTIPASTI

Tagliere con selezione di salumi emiliani

€ 10,00



Grano

Tagliere con selezione di formaggi

€ 9,50



Grano

Tagliere con selezione di salumi e formaggi stagionati

€ 18,00



Grano

Sformatino di patate e porri in crema di parmigiano reggiano e tartufo nero

€ 15,00



Tartare di manzo, verdure croccanti e salsa senapata

€ 12,00



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

€ 12,00



Porcini pastellati

€ 12,00



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.

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



Grano

€ 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

Costine brasate alla saba
€ 15,00



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



Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano
€ 18,00



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



I CONTORNI

Patate al forno
€ 4,00



Patatine fritte
€ 4,00



Grano

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



Torta della nonna
€ 5,00



Grano



Mandorle



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 Ily

€ 1,50



Osteria del Tortellino
Sede di Lucca

Piazza dell'Anfiteatro, 39 - 55100 Lucca LU - ITALY

INFO E CONTATTI

Email lucca@osteriadeltortellino.it

Telefono +39 0583.1900712

osteriadeltortellino.it