



MENU

osteriadeltortellino.it



UNA STORIA FATTA A MANO *A HOMEMADE STORY*

In fatto di cucina qui in Emilia non abbiamo niente da invidiare a nessuno. La nostra è una terra generosa, e tra i salumi, i formaggi e i vini possiamo vantare eccellenze apprezzate in tutto il mondo.

Ma la specialità che ci rappresenta di più è senza dubbio la pasta fresca. Tortellini, tortelli, tagliatelle, maccheroni. Fatti a mano per definizione, secondo ricette tramandate a voce dalle nostre nonne alle nostre mamme, fino a noi.

Tutto a occhio, poi: niente 'litri' o 'grammi', solo 'un pizzico di questo', 'una manciata di quello'.

When it comes to cuisine, here in Emilia we have nothing to envy to anyone. Ours is a generous land, and among the cold meats, cheeses and wines we can boast excellence appreciated throughout the world.

But the speciality that most represents us is undoubtedly fresh pasta. Tortellini, tortelli, tagliatelle, maccheroni. Made by hand by definition, according to recipes handed down by word of mouth from our grandmothers to our mothers, up to us.

All by eye, then: no 'litres' or 'grams', just 'a pinch of this', 'a handful of that'.

COPERTO €1.50

COVER CHARGE €1.50

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

In caso di allergie alimentari o intolleranze vi preghiamo di informare il personale di sala e chiedere di consultare il menù degli allergeni e lo stato fisico dei prodotti congelati o surgelati.

Frozen products could be served here, depending on the season or the product availability. In case of food allergies or intolerances, please inform the restaurant staff and ask to consult the allergen's menù and the physical state of frozen products.

ANTIPASTI

STARTERS

Tagliere con selezione di salumi emiliani	€ 10,00
Platter of typical emilian cold cuts.....	€ 10,00
Tagliere con selezione di formaggi stagionati	€ 9,50
Platter of aged cheese	€ 9,50
Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi stagionati.....	€ 19,00
Platter of typical emilian cold cuts and aged cheese.....	€ 19,00
Sformatino di patate e porri in crema di parmigiano reggiano e tartufo nero.....	€ 15,00
Potato and leek flan with parmesan cream and black truffle.....	€ 15,00
Tartare di manzo, verdure croccanti e salsa senapata	€ 12,00
Beef tartare with crispy vegetables and mustard sauce.....	€ 12,00
Caprese	€ 9,50
“Caprese” mozzarella and tomatoes.....	€ 9,50
Insalatona modenese	€ 9,50
Modenese salad (lettuce, nuts, croutons, crunchy bacon and balsamic vinegar).....	€ 9,50
Porcini pastellati.....	€ 9,50
Battered porcini mushroom.....	€ 9,50

GNOCCO E TIGELLE

GNOCCO E TIGELLE

LO GNOCCO FRITTO E LA TIGELLA

FRIED GNOCCO AND TIGELLA

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

Flour, milk, brewer's yeast, water, extra virgin olive oil, salt, lard: the formula
of tastiness, for a dish that is always a pleasure.

**Tigelle e gnocco fritto accompagnati da una selezione di salumi
emiliani, il “gras pistà”, parmigiano reggiano DOP e Nutella.**

“Tigelle and fried gnocchi accompanied with platter of typical
emilian cold cuts, “gras pistà”, parmesan cheese DOP and Nutella”.

a persona	€ 13,00
per person.....	€ 13,00

I PRIMI

FIRST COURSES

“TORTELLINI”

**Il re della cucina emiliana, con ripieno a base di lonza di maiale,
prosciutto di Parma, mortadella Bologna, parmigiano reggiano.**

The king of emilian cuisine , with stuffing based on pork loin,
Parma ham, Bolognese mortadella and parmesan cheese.

Tortellini di carne in crema di parmigiano.....	€ 13,00
Meat tortellini with parmesan cream.....	€ 13,00
Tortellini di carne in brodo di cappone.....	€ 13,00
Meat tortellini in capon broth.....	€ 13,00
SU RICHIESTA Tortellini e ravioli senza glutine.....	€ 15,00
(carne, zucca o ricotta e spinaci)	
UPON REQUEST: gluten and lactose free tortellini	€ 15,00
(meat, pumpkin, ricotta cheese and spinach)	

“TORTELLI”

“TORTELLI”

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

Available with stuffing based on pumpkin, ricotta cheese and spinach, goat ricotta cheese
and radicchio salad, almonds and radicchio salad, potatoes and rosemary, porcini mushrooms,
mortadella and pistachios.

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta	€ 12,00
Tortelli “alla modenese” with pumpkin sautéed with nuts and bacon.....	€ 12,00
Tortelli di ricotta e spinaci con scaglie di parmigiano e glassa d’aceto balsamico.....	€ 11,00
Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach sautéed with parmesan and balsamic vinegar.....	€ 11,00
Tortelli con ricotta di capra e radicchio con pancetta stufata	€ 12,00
Goat ricotta cheese tortelli with radicchio and bacon	€ 12,00
Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco.....	€ 12,00
Red tortelli with radicchio and almonds, taleggio cheese and speck	€ 12,00
Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi.....	€ 12,00
Green tortelli stuffed with potatoes and rosemary sautéed in mushroom cream.....	€ 12,00
Raviolo d’arrosto di vitello, cacio e pepe	€ 14,00
Ravioli stuffed with roast veal, pecorino cream and black pepper (cacio e pepe)	€ 14,00
Tortelli alla mortadella e pistacchio	€ 12,00
Tortelli with mortadella and pistacchio	€ 12,00
Tortelli di ricotta e limone con ragù di salumi emiliani e pecorino.....	€ 12,00
Tortelli stuffed with ricotta cheese and lemon sautéed in emilian ragù and pecorino.....	€ 12,00

“I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE”

“I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE”

Maccheroni al pettine con ragù € 10,00

“Maccheroni al pettine” with bolognese ragù..... € 10,00

Tagliatelle ai funghi € 11,00

Tagliatelle with mushrooms € 11,00

LA DEGUSTAZIONE DELL’OSTERIA DEL TORTELLINO
OUR “TORTELLI” TASTING

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta

Tortelli “alla modenese” with pumpkin sautéed with nuts and bacon

Tortelli di ricotta con scaglie di parmigiano

Tortelli with ricotta cheese and parmesan flakes

Tortellini in crema di parmigiano

Tortellini with parmesan cream

Tortelli verdi con con patate e rosmarino ai funghi

Green tortelli stuffed with potatoes and rosemary sautéed in mushroom cream

Tortelli alla mortadella e pistacchio

Tortelli with mortadella and pistacchio

Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco

Red tortelli with radicchio, almonds, taleggio cheese and speck

a persona (minimo 2 persone) € 19,50

per person (minimum 2 people)..... € 19,50

I SECONDI
SECOND COURSE

Costine brasate alla saba € 16,50

Braised ribs with saba..... € 16,50

Filetto di maiale a 64° e funghi € 15,50

Pork tenderloin cooked at 64° and porcini mushrooms..... € 15,50

Filetto di manzo all’aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di parmigiano € 18,50

Beef fillet with balsamic vinegar IGT Modena and parmesan flakes..... € 18,50

Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e petali di pomodoro..... € 19,50

Beef fillet tagliata with rocket salad, parmesan flakes and tomato petals..... € 19,50

I CONTORNI
SIDE DISHES

Patate al forno..... € 4,00

Baked potatoes..... € 4,00

Patatine fritte € 4,00

French fries..... € 4,00

Spinacino fresco saltato all’olio € 4,00

Baby fresh spinach sautéed in oil..... € 4,00

Insalata mista € 4,00

Mixed salad € 4,00

DOLCI
DESSERT

Sorbetto al limone/caffè	€ 4,00
<i>Lemon/Coffee sorbet</i>	€ 4,00
Sgroppino (Sorbetto e Vodka)	€ 5,00
<i>Sgroppino (Sorbet and Vodka)</i>	€ 5,00
Mascarpone liscio o ai frutti di bosco o con la Nutella	€ 5,00
<i>Mascarpone straight/berries/Nutella</i>	€ 5,00
Tiramisù	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
La Barozzi “quella vera” accompagnata dalla nostra crema di mascarpone	€ 7,00
<i>The original “Barozzi” cake (Typical cake from Emilia Romagna)</i>	€ 7,00
Torta della nonna	€ 5,00
<i>Torta della nonna cake</i>	€ 5,00
Gelato alla crema e saba	€ 6,00
<i>Vanilla ice cream with saba or cherries</i>	€ 6,00

BEVANDE
BEVERAGE

Acqua Naturale pet 0.500CL	€ 1,00
<i>Still water pet 0.500CL</i>	€ 1,00
Acqua Gasata pet 0.500CL	€ 1,00
<i>Sparkling water pet 0.500CL</i>	€ 1,00
Acqua Naturale 0.750CL	€ 2,50
<i>Still water 0.750CL</i>	€ 2,50
Acqua Gasata 0.750CL	€ 2,50
<i>Sparkling water 0.750CL</i>	€ 2,50
Coca Cola lattina	€ 3,00
<i>Coca Cola in can</i>	€ 3,00
Coca Cola senza caffeina lattina	€ 3,00
<i>Coca Cola caffeine free</i>	€ 3,00
Coca Cola zero	€ 3,00
<i>Coca Cola zero</i>	€ 3,00
Estathe limone	€ 3,00
<i>Estathe lemon</i>	€ 3,00
Estathe pesca	€ 3,00
<i>Estathe peach</i>	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
<i>Fanta</i>	€ 3,00
Lemon soda	€ 3,00
<i>Lemon soda</i>	€ 3,00
Lemon Schweppes	€ 3,00
<i>Lemon Schweppes</i>	€ 3,00
Acqua tonica Schweppes	€ 3,00
<i>Tonic water Schweppes</i>	€ 3,00
Succo alla pesca	€ 3,50
<i>Peach juice</i>	€ 3,50
Succo all'albicocca	€ 3,50
<i>Apricot juice</i>	€ 3,50
Succo alla mela verde	€ 3,50
<i>Green apple juice</i>	€ 3,50

BIRRA ALLA SPINA

DRAFT BEER

Peroni bionda 0.200CL	€ 3,00
<i>Blonde Peroni 0.200CL</i>	€ 3,00
Peroni bionda 0.400CL	€ 5,50
<i>Blonde Peroni 0.400CL</i>	€ 5,50
Peroni rossa 0.200CL	€ 4,00
<i>Red Peroni 0.200CL</i>	€ 4,00
Peroni rossa 0.400CL	€ 6,00
<i>Red Peroni 0.400CL</i>	€ 6,00

VINO DELLA CASA

HOUSE WINE

Vino bianco 0.250CL	€ 5,00
<i>White wine 0.250CL</i>	€ 5,00
Vino bianco 0.500CL	€ 8,00
<i>White wine 0.500CL</i>	€ 8,00
Vino bianco 1 LT	€ 16,00
<i>White wine 1 LT</i>	€ 16,00
Vino rosso 0.250C	€ 5,00
<i>Red wine 0.250CL</i>	€ 5,00
Vino rosso 0.500CL	€ 8,00
<i>Red wine 0.500CL</i>	€ 8,00
Vino rosso 1LT	€ 16,00
<i>Red wine 1LT</i>	€ 16,00

VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

Calice di Prosecco	€ 5,00
<i>Glass of Prosecco</i>	€ 5,00
Calice di Franciacorta	€ 7,00
<i>Glass of Franciacorta</i>	€ 7,00
Calice di Pignoletto	€ 4,00
<i>Glass of Pignoletto</i>	€ 4,00
Calice di Lambrusco di Sorbara	€ 4,00
<i>Glass of Labrusco of Sorbara</i>	€ 4,00
Calice di vino bianco della casa	€ 3,00
<i>Glass of white house wine</i>	€ 3,00
Calice di vino rosso della casa	€ 3,00
<i>Glass of red house wine</i>	€ 3,00

CAFFETTERIA

COFFEE BAR

Caffè espresso	€ 1,50
<i>Coffee espresso</i>	€ 1,50
Cappuccino	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
Caffè macchiato	€ 2,00
<i>Coffee with a dash of milk</i>	€ 2,00
Caffè lungo	€ 1,50
<i>Weak black coffe</i>	€ 1,50
Caffè doppio	€ 3,00
<i>Double coffee</i>	€ 3,00
Caffè corretto	€ 2,00
<i>Coffee with a shot of spirits</i>	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
<i>Americano coffee</i>	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,00
<i>Iced coffee</i>	€ 3,00
Latte macchiato	€ 2,00
<i>Latte</i>	€ 2,00

DIGESTIVI
LIQUEUR DIGESTIVES

WHISKEY

WHISKEY

Oban	€ 6,00
Oban	€ 6,00
Nikka	€ 6,00
Nikka	€ 6,00
Baileys	€ 4,00
Baileys	€ 4,00

AMARI

BITTER

Amaro Lucano	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Fernet Branca Menta	€ 4,00
Fernet Branca Menta	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00

RHUM

RHUM

Rhum Saint James	€ 6,00
Rhum Saint James	€ 6,00
Rhum Zacapa	€ 6,00
Rhum Zacapa	€ 6,00

GRAPPE

GRAPPE (Italian brandy made from grapes, strong alcoholic drink)

Grappa diciotto lune	€ 4,00
Grappa diciotto lune	€ 4,00
Grappa uve bianche	€ 4,00
Grappa uve bianche	€ 4,00
Grappa villa Cardea	€ 4,00
Grappa villa Cardea	€ 4,00
Prime uve bianche	€ 4,00
Prime uve bianche	€ 4,00
Le diciotto lune stravecchia	€ 4,00
Le diciotto lune stravecchia	€ 4,00
Villa Cardea invecchiata	€ 4,00
Villa Cardea invecchiata	€ 4,00

ALTRO

OTHER

Limoncello	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Nocino	€ 4,00
Nocino	€ 4,00
Moscato	€ 4,00
Moscato	€ 4,00
Moscato di Pantelleria	€ 4,00
Moscato di Pantelleria	€ 4,00





DOWNLOAD MENU



OSTERIA DEL TORTELLINO

INFO E CONTATTI

INFO AND CONTACTS

**Email franchising@osteriadelortellino.it
osteriadelortellino.it**