



# MENU

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



# UNA STORIA FATTA A MANO 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 €1.00**  
**COVER CHARGE €1.00**

**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

**Gratin di radicchio rosso, squacquerone e pistacchi**..... € 9,00

*Gratin radicchio with squacquerone and pistacchio*..... € 9,00



Pistacchio  
Pistacchio

---

**Insalatona alla modenese**..... € 9,50

*Modenese salad ( lettuce, nuts, croutons, crunchy bacon, pear, Parmesan and balsamic vinegar)*..... € 9,50



Grano  
Wheat

Noci  
Nuts

---

**Porcini pastellati**..... € 9,50

*Battered Porcini Mushroom*..... € 9,50



Grano  
Wheat

---

**Zuppa del giorno**..... € 9,50

*Soup of the day*..... € 9,50



Grano  
Wheat

---

**Sformatino di patate in crema di Parmigiano e porro croccante**..... € 11,00

*Potatoes and leeks flan with Parmesan cream*..... € 11,00



Grano  
Wheat

---

**Girello di vitello tonnato**..... € 12,00

*Sliced Veal with Tuna sauce*..... € 12,00



---

**Battuta di manzo alla mediterranea e stracciatella**..... € 12,50

*Mediterranean Beef Tartare with stracciatella cheese, cherry tomatoes, capers and basil oil*..... € 12,50



# I TAGLIERI

## PLATTER

I nostri taglieri vengono accompagnati da qualche gnocco fritto.

*Our platters are served with some fried gnocchi.*

**Tagliere con selezione di formaggi stagionati ..... € 9,50**  
*Platter of aged cheeses..... € 9,50*



Grano  
Wheat



**Tagliere con selezione di salumi emiliani ..... € 10,00**  
*Platter of typical emilian cold cuts..... € 10,00*



Grano  
Wheat

**Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi stagionati ..... € 19,50**  
*Platter of typical emilian cold cuts and aged chee..... € 19,50*



Grano  
Wheat



# 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 gnocco accompanied by a selection of emilian salami,  
"Gras Pista", Parmesan DOP and Nutella.*

**a persona ..... € 14,00**  
*per person..... € 14,00*



Grano  
Wheat



# 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 the Emilian cuisine, with stuffing based on pork loin, Parma's ham, Bologna's Mortadella and Parmesan cheese.*

**Tortellini di carne in crema di Parmigiano..... € 13,00**  
*Meat tortellini with Parmesan cream..... € 13,00*



Grano  
Wheat

**Tortellini di carne in brodo di cappone..... € 13,00**  
*Meat tortellini in capon broth..... € 13,00*



Grano  
Wheat

**SU RICHIESTA: tortellini senza glutine (carne, zucca o ricotta e spinaci)..... € 15,00**  
*UPON REQUEST: gluten free tortellini (meat, pumpkin, ricotta cheese and spinach)..... € 15,00*



### “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 pistachio.*

**Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta..... € 11,00**  
*Pumpkin Tortelli “Modenese” with nuts and bacon..... € 11,00*



Grano  
Wheat

Noci  
Nuts

**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*



Grano  
Wheat

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

*Tortelli stuffed with ricotta cheese and lemon sautéed in emilian ragù and Pecorino..... € 11,00*



Grano  
Wheat

**Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi..... € 12,00**

*Green Tortelli stuffed with potatoes and rosemary sautéed in mushroom cream..... € 12,00*



Grano  
Wheat

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

*Goat ricotta cheese Tortelli with radicchio and bacon ..... € 12,00*



Grano  
Wheat

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

*Red Tortelli with radicchio and almonds, Taleggio cheese and Speck..... € 12,00*



Grano  
Wheat

Mandorle  
Almonds

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

*Tortelli stuffed with porcini mushroom sautéed with parmesan cream and ham flake..... € 12,00*



Grano

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

*Tortelli with Mortadella and pistacchio ..... € 12,00*



Grano  
Wheat

Pistacchio  
Pistachio

**Raviolo d'arrosto cacio e pepe ..... € 14,00**

*Ravioli stuffed with roast veal, Pecorino cream and black pepper (cacio e pepe)..... € 14,00*



Grano  
Wheat

## “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



Grano  
Wheat

---

Tagliatelle ai funghi ..... € 11,00

Tagliatelle with mushrooms ..... € 11,00



Grano  
Wheat

---



# LA DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

## OUR TASTING "OSTERIA DEL TORTELLINO"

### Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta

Tortelli "alla Modenese" with pumpkin sautéed with nuts and bacon



Grano  
Wheat



Noci  
Nuts

### Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano

Tortelli with ricotta cheese and Parmesan flakes



Grano  
Wheat



### Tortellini in crema di Parmigiano

Tortellini with Parmesan cream



Grano  
Wheat



### Tortelli con ricotta e limone al ragù di salumi emiliani

Tortelli stuffed with ricotta cheese and lemon sautéed in emilian ragia and Pecorino



Grano  
Wheat



### Tortelli alla mortadella e pistacchio

Tortelli with Mortadella and pistacchio



Grano  
Wheat



Pistacchio  
Pistachio

### Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco

Red Tortelli with radicchio, almonds, Taleggio cheese and Speck



Grano  
Wheat



Mandorle  
Almonds

**a persona (minimo 2 persone)..... € 19,50**

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

# I SECONDI

## SECOND COURSES

**Petto d'anatra, patate schiacciate fumè e fondo bruno ..... € 14,00**

*Duck breast with smashed potatoes sautéed in brown stock..... € 14,00*



Grano  
Wheat

**Filetto di maiale a 64° e funghi, funghi porcini e funghi misti ..... € 15,50**

*Pork tenderloin cooked at 64° with porcini mushroom and mixed mushroom..... € 15,50*



**Costine brasate alla saba ..... € 16,50**

*Braised ribs with Saba..... € 16,50*



**Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano ..... € 19,50**

*Beef fillet with balsamic vinegar IGT Modena and Parmesan flakes..... € 19,50*



**Filetto di cavallo in crosta di semi, sedano rapa e carciofi..... € 19,50**

*Horse fillet in seed crust, celeriac and artichokes..... € 19,50*



Grano  
Wheat

**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 fritte** ..... € 4,00

*French Fries* ..... € 4,00



Grano  
Wheat

---

**Patate al forno**..... € 4,00

*Baked potatoes*..... € 4,00



---

**Purè di patate** ..... € 4,00

*Smashed potatoes*..... € 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

---

**Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni, funghi)** ..... € 5,00

*Grilled vegetables (zucchini, peppers, mushroom and eggplant)*..... € 5,00

---

# DOLCI

## DESSERT

**Sorbetto al limone** ..... € 4,00

*Lemon sorbet* ..... € 4,00



**Sorbetto al caffè** ..... € 4,00

*Coffee sorbet* ..... € 4,00



**Mascarpone liscio** ..... € 5,00

*Mascarpone straight* ..... € 5,00



**Mascarpone ai frutti di bosco** ..... € 6,00

*Mascarpone with wild berries* ..... € 6,00



**Mascarpone alla nutella** ..... € 6,00

*Mascarpone with Nutella* ..... € 6,00



Nocciola  
Hazelnut

**Tiramisù** ..... € 6,00

*Tiramisù* ..... € 6,00



Grano  
Wheat

**La Barozzi "quella vera" accompagnata dalla nostra crema al mascarpone** ..... € 7,00

*The original "Barozzi" cake served with our mascarpone cream* ..... € 7,00



Grano  
Wheat

**Crostatina con crema pasticcera e frutti rossi** ..... € 7,00

*Tart with pastry cream and red berries*..... € 7,00



Grano  
Wheat

---

**Zuppa inglese** ..... € 7,00

*Zuppa inglese*..... € 7,00



Grano  
Wheat

---

# BEVANDE

## BEVERAGE

**Acqua naturale**..... € 2,00

*Still water*..... € 2,00

**Acqua gasata**..... € 2,00

*Sparkling water*..... € 2,00

**Bibite**..... € 3,00

*Soft drink*..... € 3,00

**Birra Forst alla spina 0,200**..... € 3,00

*Draft beer Forst 0,200*..... € 3,00



Crano  
Wheat

---

**Birra Forst alla spina 0,400**..... € 5,00

*Draft beer Forst 0,400*..... € 5,00



Crano  
Wheat

---

**Birra Sixtus bott. 0,33**..... € 4,00

*Beer Sixtus 0,33*..... € 4,00



Crano  
Wheat

---

# VINO AL CALICE

## WINE BY THE GLASS

**Rosso fermo**..... € 3,00  
*Red still wine*..... € 3,00



---

**Bianco fermo**..... € 3,00  
*White still wine*..... € 3,00



---

**Lambrusco**..... € 3,00  
*Lambrusco*..... € 3,00



---

**Prosecco**..... € 4,00  
*Prosecco*..... € 4,00



---

**Franciacorta**..... € 6,00  
*Franciacorta*..... € 6,00



---

**Trento DOC**..... € 6,00  
*Trento DOC*..... € 6,00



---

**Champagne**..... € 8,00  
*Champagne*..... € 8,00



---

**Caffè Illy**..... € 1,50  
*Illy's coffee*..... € 1,50

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### 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...)

---



## LIST OF 14 FOOD ALLERGENS



### GLUTEN - 1

(cereal, barley, oat, wheat, spelt, kamut include derived therefrom)

---



### CRUSTACEANS AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 2

(seals and freshwater, shrimp, scampi, crab and similar)

---



### EGGS - 3

(eggs and products in which egg is present: mayonaise, emulsified, egg pasta)

---



### FISH AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 4

(food products in which fish is present, even in small percentages)

---



### PEANUT AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 5

(creams and condiments in which there is also in small doses)

---



### SOYA AND ITS DERIVATIVES - 6

(derived products such as soya milk, tofu, soya spaghetti and similar)

---



### MILK AND DAIRY PRODUCTS - 7

(each product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)

---



### NUTS AND FRUIT PRODUCTS - 8

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)

---



### CELERY AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 9

(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)

---



### MUSTARD AND PRODUCTS DERIVED THEREFROM - 10

(can be found in sauces and seasonings, especially in chutney)

---



### SESAME SEEDS AND DERIVATIVES - 11

(whole seeds used for bread, flours containing it in minimum percentage)

---



### SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

(sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub> - used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in vinegar, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and fruit juices)

---



### LUPINS AND DERIVATIVES - 13

(present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar)

---



### MOLLUSCS AND DERIVATIVES - 14

(hank, razor clam, scallop, mussel, oyster, flap, clam, telline, etc...)

---







DOWNLOAD MENU



## OSTERIA DEL TORTELLINO

### INFO E CONTATTI

*INFO AND CONTACTS*

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

Telefono +39 0535 658403

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