



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 €1.00
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

Insalatona alla modenese	€ 9,50
<i>Modenese salad (lettuce, nuts, croutons, crunchy bacon, pear, Parmesan and balsamic vinegar)</i>	
Porcini pastellati	€ 9,50
<i>Battered Porcini Mushroom.....</i>	
Sformatino di patate in crema di Parmigiano e porro croccante	€ 11,00
<i>Potatoes and leeks flan with Parmesan cream</i>	
Battuta di manzo alla mediterranea e stracciatella	€ 12,50
<i>Mediterranean Beef Tartare with stracciatella cheese, cherry tomatoes, cappers and basil oil</i>	

I TAGLIERI DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO PLATTER OF OSTERIA DEL TORTELLINO

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
<i>Platter of aged cheeses.....</i>	
Tagliere con selezione di salumi emiliani	€ 10,00
<i>Platter of typical emilian cold cuts.....</i>	
Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi stagionati	€ 19,50
<i>Platter of typical emilian cold cuts and aged chee.....</i>	

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

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

Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano

Tortelli with ricotta cheese and Parmesan flakes

Tortellini di carne in crema di Parmigiano

Meat tortellini with Parmesan cream

Tortelli con ricotta e limone al ragù di salumi emiliani

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

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 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

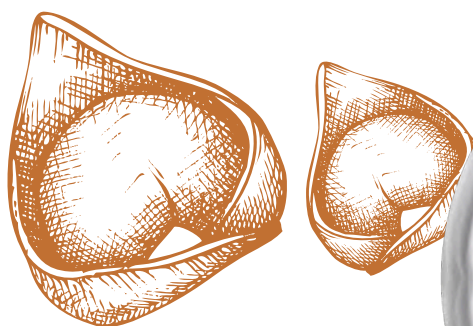
Meat tortellini with Parmesan cream.....€ 13,00

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

Meat tortellini in capon broth.....€ 13,00

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

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 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

Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi..... € 12,00
Green Tortelli stuffed with potatoes and rosemary sautéed in mushroom cream..... € 12,00

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 ai funghi porcini con Parmigiano e fiocco € 12,00
Tortelli stuffed with porcini mushroom sautéed with parmesan cream and ham flake..... € 12,00

Tortelli alla mortadella e pistacchio € 12,00
Tortelli with Mortadella and pistachio € 12,00

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

“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

I SECONDI

SECOND COURSES

Filetto di maiale a 64°, funghi porcini e funghi misti.....	€ 15,50
<i>Pork tenderloin cooked at 64° with porcini mushroom and mixed mushroom.....</i>	€ 15,50
Costine brasate alla saba	€ 16,50
<i>Braised ribs with Saba.....</i>	€ 16,50
Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano	€ 19,50
<i>Beef fillet with balsamic vinegar IGT Modena and Parmesan flakes.....</i>	€ 19,50
Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano e petali di pomodoro.....	€ 19,50
<i>Beef fillet tagliata with rocket salad, Parmesan flakes and tomato petals.....</i>	€ 19,50

I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate fritte	€ 4,00
<i>French Fries</i>	€ 4,00
Patate al forno.....	€ 4,00
<i>Baked potatoes.....</i>	€ 4,00
Spinacino fresco saltato all'olio	€ 4,00
<i>Baby fresh spinach sautéed in oil</i>	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
<i>Mixed Salad.....</i>	€ 4,00

DOLCI

DESSERT

Sorbetto al limone	€ 4,00
<i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Sorbetto al caffè	€ 4,00
<i>Coffee sorbet</i>	€ 4,00
Sgroppino (Sorbetto e vodka)	€ 5,00
<i>Sgroppino (Sorbet and Vodka)</i>	€ 5,00
Mascarpone liscio	€ 5,00
<i>Mascarpone straight</i>	€ 5,00
Mascarpone ai frutti di bosco	€ 6,00
<i>Mascarpone with wild berries</i>	€ 6,00
Mascarpone alla nutella	€ 6,00
<i>Mascarpone with Nutella</i>	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
Torta della nonna	€ 6,00
<i>Torta della nonna cake</i>	€ 6,00
La Barozzi “quella vera” accompagnata dalla nostra crema al mascarpone	€ 7,00
<i>The original “Barozzi” cake served with our mascarpone cream</i>	€ 7,00

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 in can</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

BIRRE 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 AL CALICE

WINE BY THE GLASS

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

CAFFETTERIA

COFFEE BAR

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

DIGESTIVI

LIQUEUR DIGESTIVES

WHISKEY

WHISKEY

Baileys	€ 4,00
<i>Baileys</i>	€ 4,00
Oban	€ 6,00
<i>Oban</i>	€ 6,00
Nikka	€ 6,00
<i>Nikka</i>	€ 6,00

AMARI

BITTER

Amaro Lucano	€ 4,00
<i>Amaro Lucano</i>	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
<i>Amaro del Capo</i>	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
<i>Montenegro</i>	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
<i>Fernet Branca</i>	€ 4,00
Fernet Branca Menta	€ 4,00
<i>Fernet Branca Menta</i>	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
<i>Jagermeister</i>	€ 4,00

RHUM

RHUM

Rhum Saint James	€ 6,00
<i>Rhum Saint James</i>	€ 6,00
Rhum Zacapa	€ 6,00
<i>Rhum Zacapa</i>	€ 6,00

GRAPPE

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

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

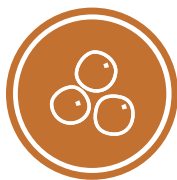
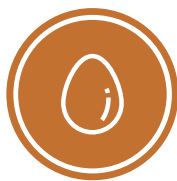
ALTRO

OTHER

Limoncello	€ 4,00
<i>Limoncello</i>	€ 4,00
Nocino	€ 4,00
<i>Nocino</i>	€ 4,00
Moscato	€ 4,00
<i>Moscato</i>	€ 4,00
Moscato di Pantelleria	€ 4,00
<i>Moscato di Pantelleria</i>	€ 4,00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

LIST OF FOOD ALLERGENS



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 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...)

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 SO₂ - 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 franchising@osteriadelortellino.it
osteriadelortellino.it