



MENU

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

Insalata Greca - Horiatiki

Greek salad - Horiatiki

€ 9,50

€ 9,50



Porcini pastellati

Battered Porcini Mushroom

€ 10,00

€ 10,00



Grano
Wheat



Polpettine di melanzane, yogurt alla menta e salsa rossa

Eggplant meatballs, mint yogurt and red sauce

€ 10,00

€ 10,00



Grano
Wheat



Burrata con fichi, prosciutto crudo di Parma e olio al mandarino

Burrata with figs, Parma Ham and mandarin oil

€ 11,00

€ 11,00



Insalata di Quinoa, salsa al basilico, mandorle, polvere di olive e cialda di riso

Quinoa salad, basil sauce, almonds, olive powder and rice wafer

€ 12,00

€ 12,00



Mandorle
Almonds



Sformatino di patate in crema di Parmigiano e porro croccante

Potatoes and leeks flan with Parmesan cream

€ 12,00

€ 12,00



Grano
Wheat



Battuta di manzo alla mediterranea e stracciatella

*Mediterranean Beef Tartare with stracciatella cheese,
cherry tomatoes, capers and basil oil*

€ 14,00

€ 14,00



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

€ 10,00

Platter of aged cheeses

€ 10,00



Grano
Wheat

Tagliere con selezione di salumi emiliani

€ 11,00

Platter of typical emilian cold cuts

€ 11,00



Grano
Wheat

Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi

€ 19,50

Platter of typical emilian cold cuts and cheese

€ 19,50



Grano
Wheat

GNOCO E TIGELLE

GNOCO E TIGELLE

LO GNOCO FRITTO E LA TIGELLA

FRIED GNOCO 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 pista", Parmigiano Reggiano DOP, Nutella.

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

a persona

€ 14,00

per person

€ 14,00



Grano
Wheat

I PRIMI

FIRST COURSES

“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 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 zucca alla modenese con noci e pancetta

€ 11,00

Pumpkin Tortelli “Modenese” with nuts and bacon

€ 11,00



Grano
Wheat



Noci
Nuts

Tortelli alla mortadella e pistacchio

€ 11,00

Tortelli with Mortadella and pistachio

€ 11,00



Grano
Wheat



Pistacchio
Pistachio

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 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

Goat ricotta cheese Tortelli with radicchio and bacon

€ 12,00

€ 12,00



Grano
Wheat



Tortelli di ricotta e limone con ragù di salumi emiliani e pecorino

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

€ 13,00

€ 13,00



Grano
Wheat



Tortelli ai funghi porcini con Parmigiano e fiocco culatello

Tortelli stuffed with porcini mushroom sautéed with parmesan cream and ham flake

€ 13,00

€ 13,00



Grano



Raviolo d'arrosto cacio e pepe

Ravioli stuffed with roast veal, Pecorino cream and black pepper (cacio e pepe)

€ 14,50

€ 14,50



Grano
Wheat



“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

Meat tortellini with Parmesan cream

€ 14,00

€ 14,00



Grano
Wheat



Tortellini di carne in brodo di cappone

Meat tortellini in capon broth

€ 14,00

€ 14,00



Grano
Wheat



I SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE



Tortellini di carne (in brodo di cappone o panna)

Meat tortellini (in capon broth or cream)

€ 16,00

€ 16,00



Ravioli di zucca alla modenese con noci e pancetta

Pumpkin Ravioli "Modenese" with nuts and bacon

€ 16,00

€ 16,00



Ravioli di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano e glassa all'aceto balsamico

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach sautéed with Parmesan and balsamic vinegar

€ 16,00

€ 16,00



"I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE"

"I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE"

Perfetti con funghi e formaggi freschi o stagionati oppure al ragù e ideali per sperimentare nuove ricette, senza freni alla creatività.

Perfect with mushrooms and fresh or seasoned cheese or bolognese ragù, it's ideal for tasting new recipes unrestrained to creativity.

Maccheroni al pettine con ragù

"Maccheroni al pettine" with bolognese ragù

€ 10,00

€ 10,00



Tagliatelle ai funghi

Tagliatelle with mushrooms

€ 11,00

€ 11,00



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



Grano
Wheat



Noci
Nuts



Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano

Tortelli with ricotta cheese and Parmesan flakes



Grano
Wheat



Tortellini di carne in crema di Parmigiano

Tortellini meat 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
Pistacchio



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)

per person (minimum 2 people)

€ 20,00

€ 20,00

I SECONDI

SECOND COURSES

Costine brasate alla saba

Braised ribs with Saba

€ 15,50

€ 15,00



Filetto di maiale a 64°, erbe di campo e riduzione al Lambrusco

Pork fillet at 64 °, wild herbs and Lambrusco sauce

€ 16,00

€ 16,00



Petto d'anatra, radicchio dolce e fondo bruno

Duck breast, sweet radish and brown sauce

€ 18,00

€ 18,00



Filetto di manzo all'aceto balsamico IGT di Modena e scaglie di Parmigiano

Beef fillet with balsamic vinegar IGT Modena and Parmesan flakes.

€20,00

€ 20,00



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

Beef fillet tagliata with rocket salad, Parmesan flakes and tomato petals

€20,00

€ 20,00



Filetto di cavallo formaggio di Fossa, cipolla di Tropea caramellata e salsa al pepe verde

Horse fillet, Fossa cheese, caramelized Tropea onion and green pepper sauce

€ 22,00

€ 22,00



I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate fritte

French Fries

€ 4,00

€ 4,00



Grano
Wheat



Patate al forno

Baked potatoes

€ 4,00

€ 4,00



Insalata mista

Mixed Salad

€ 4,00

€ 4,00

Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni, funghi)

Grilled vegetables (zucchini, peppers, mushroom and eggplant)

€ 5,00

€ 5,00

Spinacino fresco saltato all'olio

Baby fresh spinach sautéed in oil

€ 5,00

€ 5,00

Pinzimonio

Pinzimonio

€ 5,00

€ 5,00

DOLCI

DESSERT

Sorbetto (limone o caffè)

Sorbet (lemon or coffee)

€ 4,00

€ 4,00



Gelato alla crema (fragole, amarene o aceto balsamico)

Ice cream (strawberries, sour cherries or balsamic vinegar)

€ 5,00

€ 5,00



Mascarpone (liscio, nutella o frutti di bosco)

Mascarpone (straight, nutella or wild berries)

€ 6,00

€ 6,00



Spuma al mango e namelaka al cioccolato

Mango mousse and chocolate namelaka

€ 6,00

€ 6,00



Tiramisù

Tiramisù

€ 7,00

€ 7,00



Grano
Wheat

La Barozzi “quella vera” accompagnata dalla nostra crema al mascarpone

The original “Barozzi” cake served with our mascarpone cream

€ 7,50

€ 7,50



Grano
Wheat

BEVANDE

BEVERAGE

Acqua naturale

Still water.

€ 2,00

€ 2,00

Acqua gasata

Sparkling water

€ 2,00

€ 2,00

Bibite

Soft drink

€ 3,00

€ 3,00

Birra Forst alla spina 0,200

Draft beer Forst 0,200

€ 3,50

€ 3,50



Grano
Wheat

Birra Sixtus bott. 0,33

Beer Sixtus 0,33

€ 4,50

€ 4,50



Grano
Wheat

Birra Forst alla spina 0,400

Draft beer Forst 0,400

€ 5,50

€ 5,50



Grano
Wheat

Caffè Illy

Illy's coffee

€ 1,50

€ 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 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, clam, telline, etc...)







DOWNLOAD MENU



OSTERIA DEL TORTELLINO

INFO E CONTATTI

INFO AND CONTACTS

Email info@osteriadeltortellino.it

Telefono +39 0535 658403

osteriadeltortellino.it