



MENU

OSTERIA DEL TORTELLINO

Strada Statale Nord, 65 - 41037 Mirandola (MO)
TEL. +39 0535.658403

www.osteriadeltortellino.it

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



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 2.00€
COVER CHARGE 2.00€

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

Zuppa alla Lucchese

Lucchese Soup

Porcini Pastellati

Battered Porcini Mushroom



Gran Gratin di Verdure

Gran Gratin with Vegetables



Polpettine di melanzane, yogurt alla menta e salsa rossa

*Eggplant meatballs,
mint yogurt and red sauce*



Tortellini Fritti

Fried Tortellini



Sformatino di patate in crema di Parmigiano e porro croccante

*Potatoes and leeks flan
with Parmesan cream*



Battuta di manzo, pappa al pomodoro e salsa alla feta

*Beef tartare with
tomato sauce and feta sauce*



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

Platter of aged cheeses



Tagliere con selezione di salumi emiliani

*Eggplant meatballs,
mint yogurt and red sauce*



Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi

*Platter of typical emilian
cold cuts and cheeses*



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
pistà", Parmigiano Reggiano DOP.**

*Tigelle and fried gnocco accompanied by a selection of emilian salami, "Gran Pistà",
Parmesan DOP.*

**a persona
per person**







I PRIMI FIRST COURSES

"TORTELLI"

Tortelli di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano e glassa d'aceto balsamico

*Tortelli stuffed with ricotta
cheese and spinach sautéed with
Parmesan and balsamic vinegar*



Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta

*Pumpkin Tortelli "Modenese"
with nuts and bacon*



Tortelli alla mortadella e pistacchio

Tortelli with Mortadella and pistachio



Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco

*Red Tortelli with radicchio and
almonds, taleggio cheese and speck*



Tortelli con ricotta di capra e radicchio con pancetta stufata

*Goat ricotta cheese Tortelli
with radicchio and bacon*



Tortelli verdi con patate e rosmarino ai funghi

*Green Tortelli stuffed with potatoes
and rosemary sautéed
in mushrooms cream*



**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*



**Tortelli ai funghi con Parmigiano
e fiocco culatello**

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



"TORTELLINI"

**Tortellino di carne in
crema di Parmigiano**

*Meat Tortellini with
Parmesan cream*



**Tortellini di carne in
brodo di cappone**

Meat Tortellini in capon broth



I SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



Tortellini di carne
(in brodo di cappone o panna)
Meat tortellini (in capo broth or cream)



Ravioli di zucca alla modenese
1 con noci e pancetta
Pumpkin Ravioli "Modenese"
with nuts and bacon



Noci
Nuts

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



Grano
Wheat

IL VEGANO THE VEGAN



Tortello Vegano al pomodoro
Vegan Tortello with tomato



Grano
Wheat



LA DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

OUR TASTING "OSTERIA DEL TORTELLINO"

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta

*Pumpkin Tortelli "Modenese"
with nuts and bacon*



Tortelli di ricotta con scaglie di Parmigiano Reggiano

*Tortelli with ricotta cheese
and Parmesan flakes*



Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano

Tortellini meat 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 pistachio



Tortelli rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco

*Red Tortelli with radicchio and almonds,
taleggio cheese and speck*



a persona (minimo 2 persona)
per person (minimum 2 people)

"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*



Tagliatelle ai funghi porcini e misti

Tagliatelle with mushrooms

I SECONDI

SECOND COURSES

Costine brasate alla saba

Braised ribs with saba



Filetto di maiale a 64° e funghi

Pork fillet at 64° with mushrooms



Petto d'anatra, flan di zucca e ricotta salata

*Duck breast, pumpkin
flan and salted ricotta*



Grano
Wheat

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

*Horse fillet, pit cheese caramelized Tropea
onion e green pepper sauce*



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*



Filetto di manzo con aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano

*Beef fillet with balsamic vinegar
and flakes of Parmigiano Reggiano*



I CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed Salad



Patatine fritte

French Fries



Patate al forno

Baked potatoes

Purè di Patate

Mashed Potatoes

Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni, funghi) e scaglie di Parmigiano

Grilled vegetables

Spinacino fresco saltato all'olio

Baby fresh spinach sautéed in oil



DOLCI DESSERT

Sorbetto (limone o caffè)

Sorbet (lemon or coffee)



Mascarpone (liscio, nutella o frutti di bosco)

*Mascarpone
(straight, nutella or wild berries)*



Zuppa Inglese

English Soup



Sole d'Inverno

inter Sun



Tiramisù

Tiramisù



La Barozzi "quella vera" accompagnata dalla nostra crema al mascarpone

*The original "Barozzi" cake served
with our mascarpone cream*



BEVANDE BEVERAGE

Acqua naturale

Still water

Acqua gasata

Sparkling water

Bibite

Soft drink

Birra Forst alla spina 0.200

Draft beer Forst 0.200



Birra Sixtus bott. 0.33

Beer Sixtus 0.33



Birra Forst alla spina 0.400

Draft beer Forst 0.400



Caffè Illy

Illy's coffee

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 superiore a 10mg/kg o 10mg/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 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: mayonnaise, 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

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



SOYA AND ITS DERIVATES - 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 DERIVATES - 11

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



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

(sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/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 juice)



LUPINS AND DERIVATES - 13

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



MOLLUSCS AND DERIVATES - 14

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



Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO





OSTERIA DEL TORTELLINO

INFO E CONTATTI
INFO AND CONTACTS

osteriadeltortellino.it