



# MENU

## OSTERIA DEL TORTELLINO

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

[www.osteriadeltortellino.it](http://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 we talk about cui, 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

## Porcini Pastellati

*Battered Porcini Mushroom*



10€

## Girello di vitello tonn 

*Round of veal with tuna sauce*



12€

## Polpettine di melanzane, yogurt alla menta e salsa rossa

*Eggplant meatballs,  
mint yogurt and red sauce*



12€

## Sformatino di patate in crema di Parmigiano Reggiano e uovo croccante

*Potato flan in Parmesan cheese cream  
and crunchy egg*



12€

## Tortellini di carne fritti in crema di Parmigiano Reggiano e perle all'Aceto Balsamico

*Fried meat tortellini in Parmigiano Reggiano  
cream and Balsamic Vinegar pearls*



13€

## Burrata, Prosciutto Crudo e \*fichi (\*in base alla disponibilit )

*Burrata, Cured Ham and \*figs  
(\*depending on availability)*



14€

## Battuta di manzo alla mediterranea, con crema di stracciatella, pomodori, olive e basilico

*Beef steak Mediterranean style,  
with stracciatella cream, tomatoes  
olives and basil*



16€



# 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*



11€

## Tagliere con selezione di salumi emiliani

*Platter of typical emilian cold cuts*



13€

## Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi

*Platter of typical emilian  
cold cuts and cheeses*



22€

# 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.**

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

**a persona  
per person**



16€





# I PRIMI FIRST COURSES

## "TORTELLI"

**Tortelloni di ricotta e spinaci  
con scaglie di Parmigiano Reggiano  
e glassa d'aceto balsamico**



12€

*Tortelloni with ricotta  
cheese, spinach with  
Parmesan cheese and balsamic vinegar*

**Tortelloni di zucca alla modenese  
con noci e pancetta**



12€

*Pumpkin Tortelloni "Modenese"  
with nuts and bacon*

**Tortelloni alla mortadella e pistacchio**



12€

*Tortelloni with mortadella and pistachio*

**Tortelloni con ricotta di capra e  
radicchio con pancetta stufata**



12€

*Goat ricotta cheese Tortelloni  
with radicchio and bacon*

**Tortelloni rossi con radicchio,  
mandorle, taleggio e speck fresco**



13€

*Red tortelloni with radish, almonds,  
taleggio cheese and speck*

**Tortelloni verdi con patate  
e rosmarino ai funghi**



14€

*Green Tortelloni with potatoes  
and rosemary in mushrooms cream*



**Tortelloni di ricotta e limone con  
ragù di salumi emiliani e pecorino**

*Tortelloni with ricotta cheese  
and lemon in emilian  
ragù and pecorino cheese*



14€

**Tortelloni con funghi porcini,  
Parmigiano Reggiano  
e fiocco di culatello**

*Tortelloni with porcini mushrooms,  
Parmesan cheese and ham flake*



14€

**"TORTELLINI"**

**Tortellini di carne in  
crema di Parmigiano Reggiano**

*Meat Tortellini with  
Parmesan cream*



15€

**Tortellini di carne in  
brodo di cappone**

*Meat Tortellini in capon broth*



15€



# I SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



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



17€

**Ravioli di zucca alla modenese  
con noci e pancetta**

*Pumpkin Ravioli "Modenese"  
with nuts and bacon*



Noci  
Nuts

17€

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

*Ravioli with ricotta cheese  
and spinach with Parmesan cheese  
and balsamic vinegar*



Grano  
Wheat

17€

# IL VEGANO THE VEGAN



**Tortelloni Vegani ripieni di carote, cipolle,  
patate e zucchine al pomodoro**

*Vegan Tortello stuffed with carrots, onions,  
potatoes and zucchini with tomato*



Grano  
Wheat

14€



# LA DEGUSTAZIONE DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

## OUR TASTING "OSTERIA DEL TORTELLINO"

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

*Pumpkin Tortelloni "Modenese" with nuts and bacon*



### Tortelloni di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano Reggiano e glassa d'aceto balsamico

*Tortelloni of ricotta cheese, spinach with Parmesan flakes and balsamic vinegar*



### Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano

*Tortellini meat with Parmesan cream*



### Tortelloni di ricotta e limone con ragù di salumi emiliani e pecorino

*Tortelloni with ricotta cheese and lemon in emilian ragù and Pecorino cheese*



### Tortelloni alla mortadella e pistacchio

*Tortelloni with Mortadella and pistachio*



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

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



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

**22€**

## "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*



**11€**

**Tagliatelle ai funghi porcini e funghi misti**  
*Tagliatelle with porcini and mixed mushrooms*

**12€**

## I SECONDI SECOND COURSES

### Costine brasate alla saba

*Braised ribs with saba*



18€

### Filetto di maiale a 64° e funghi porcini e misti

*Pork fillet at 64° and porcini mushrooms  
and mixed mushrooms*



18€

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

*Sliced beef with rocket salad,  
Parmesan flakes and tomato petals*



23€

### Filetto di manzo con aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano

*Beef fillet with balsamic vinegar  
and flakes of Parmesan*



23€

### Petto d'anatra, flan di zucca e ricotta salata

*Duck breast, pumpkin flan and salted ricotta*



24€

### 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*



24€



# I CONTORNI

## SIDE DISHES

### Insalata mista

*Mixed Salad*



4€

### Patatine fritte

*French Fries*



5€

### Patate al forno

*Baked potatoes*



5€

### Pinzimonio

*Pinzimonio*

5€

### Spinacino fresco saltato all'olio

*Baby fresh spinach sautéed in oil*

6€

### Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni, funghi e cipolla alla piastra)

*Grilled vegetables (zucchini, aubergines,  
peppers, mushrooms and grilled onion)*



6€



# DOLCI DESSERT

## Sorbetto (limone o caffè)

*Sorbet (lemon or coffee)*



4€

## Mascarpone (liscio, nutella o frutti di bosco)

*Mascarpone  
(straight, nutella or berries)*



6€

## Gelato alla crema (con fragole, Saba, frutti di bosco o amarene Fabbri)

*Cream ice cream (with strawberries,  
Saba, berries or Fabbri black cherries)*



7€

## Sole d'Estate

*Summer Sun*



7€

## Tiramisù

*Tiramisù*



Grano  
Wheat

7€

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

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



Grano  
Wheat

8€



# BEVANDE BEVERAGE

## Acqua

**Naturale / Gasata 0.50**

**1€**

**Naturale / Gasata 1 Lt**

**2€**

*Still water and sparkling water*

## Acqua Naturale Panna

**3€**

*Still water "Panna"*

## Acqua Gasata San Pellegrino

**3€**

*Sparkling water "San Pellegrino"*

## Bibite

**3€**

*Soft drink*

## Birra Forst alla spina 0.200

**4€**

*Draft beer Forst 0.200*



## Birra Sixtus bott. 0.33

**5€**

*Beer Sixtus 0.33*



## Birra Forst alla spina 0.400

**6€**

*Draft beer Forst 0.400*



## Caffè Illy

**1.5€**

*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: 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

(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 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 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, flap, clam, telline, etc...)



Osteria  
del  
Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO





## **OSTERIA DEL TORTELLINO**

**INFO E CONTATTI**  
*INFO AND CONTACTS*

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