



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 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 Mushrooms



10€

Flan di zucchine, crema di pecorino, miele e noci

Zucchini flan, cream of Pecorino cheese, honey and almonds



10€

Insalata di quinoa con salsa al basilico, mandorle, perle all'aceto balsamico e cialda di riso

Quinoa salad with basil sauce, almonds, pearl with balsamic vinegar and rice waffle



12€

Uovo CBT, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero

CBT egg, Parmesan cream and black truffle



12€

Bonbon di melanzane, yogurt alla menta e salsa rossa

Eggplants bonbon, mint yogurt and red sauce



13€

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

Fried Tortellini in Parmesan cream and pearl with balsamic vinegar



13€

Battuta di manzo alla caprese e salsa senapata

Caprese tartare and mustard sauce



14€



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€

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 beside by a selection of emilian salami, "Gras Pistà",
Parmesan DOP.*

a persona
per person



16€

***Tigelle e gnocchi fritti accompagnati da un tagliere di formaggi al posto della selezione di salumi emiliani può
essere un piatto vegetariano**

*Tigelle and fried gnocchi accompanied by cheeses instead of the selection of Emilian cold cuts can be a
vegetarian dish*





I PRIMI FIRST COURSES

"TORTELLI"

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

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



12€

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

*Pumpkin Tortelloni "Modenese"
with nuts and bacon*



12€

Tortelloni alla mortadella e pistacchio

Tortelloni with mortadella and pistachio



12€

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

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



13€

**Tortelloni robiola e noci con pesto
di basilico, pomodorini confit
e pinoli tostati**

*Tortelloni robiola and walnuts with
basil pesto, confit tomatoes
and toasted pine nuts*



14€

**Tortelloni verdi ripieni di patate
con porri e salsiccia ***

*Green Tortelloni with potatoes,
leek and sausage*



14€

**Tortelloni con mascarpone, asparagi
e crumble di nocciole**

*Tortelloni with mascarpone, asparagus
and almonds crumble*



14€

**Tortelloni con funghi porcini
e tartufo nero**



18€

**Ingredienti: pancetta, speck e salsiccia possono essere tolti per le vostre scelte vegetariane
Ingredients: bacon, speck and sausage can be removed for your vegetarian choices*

TORTELLINI

Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano

*Meat Tortellini with
Parmesan cream*



15€

Tortellini di carne in brodo

Meat Tortellini with broth



15€

LA PASTA FRESCA

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 SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



Tortellini di carne (in brodo di o panna)

Meat tortellini (with broth or cream)

17€

Ravioli di zucca alla modenese con noci e pancetta

*Pumpkin Ravioli "Modenese"
with nuts and bacon*

17€

IL VEGANO THE VEGAN



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

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



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

Tortelloni of ricotta cheese, spinach with Parmesan flakes



Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano

Tortellini meat with Parmesan cream



Tortelloni con mascarpone, asparagi e crumble di nocciole

Tortelloni with mascarpone, asparagus and almonds crumble



Tortelloni robiola e noci con pesto di basilico, pomodorini confit e pinoli tostati

Tortelloni robiola and walnuts with basil pesto, confit tomatoes and toasted pine nuts



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)

23€

I SECONDI SECOND COURSES

Petto di pollo CBT e salsa alle mele

Chicken breast CBT and apple sauce



14€

Filetto di maiale 64°, pesche caramellate e cremoso di patate

pork fillet, caramelized peaches and creamy potatoes



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



24€

Filetto di manzo con aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano

Beef fillet with balsamic vinegar and flakes of Parmigiano Reggiano



24€

Petto d'anatra, salsa all'arancia, miele e spinaci

Duck breast, orange sauce, honey and spinach



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€

Pomodorini piccadilly, olive, capperi cipolla di Tropea e basilico

*Piccadilly tomatoes, olives, capers,
Tropea onion and basil*

6€

Spinacino fresco saltato all'olio

Baby fresh spinach sautéed in oil

6€

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

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



6€



DOLCI DESSERT

Sorbetto (limone o caffè)

Sorbet (lemon or coffee)



4€

Coppa gelato (Fragola, Cioccolato, Crema o Fior di latte)

Bowl of ice cream (Strawberry, Chocolate, Milk-flavoured ice cream)



Mascarpone (liscio, nutella o frutti di bosco)

Mascarpone (straight, nutella or berries)



6€

Tiramisù

Tiramisù



7€

Millefoglie con crema chantilly e fragole

Millefoglie with chantilly cream and strawberries



8€

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

The original "Barozzi" cake served with our mascarpone cream

8€

Dolci misti consigliati per 2/3 persone (bicchierini di dolci al cucchiaino e torte miste)

Mixed desserts recommended for 2 or 3 persons (spoon desserts and mixed cakes)



15€



BEVANDE BEVERAGE

Acqua Naturale Panna

Still water "Panna"

3€

Acqua Gasata San Pellegrino

Sparkling water "San Pellegrino"

3€

Bibite

Soft drink

3€

Birra Forst alla spina 0.200

Draft beer Forst 0.200

4€

Birra Sixtus bott. 0.33

Beer Sixtus 0.33



Grano
Wheat

5€

Birra Forst alla spina 0.400

Draft beer Forst 0.400



Grano
Wheat

6€

Caffè Illy

Illy's coffee



Grano
Wheat

1.5€

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