



GLI ANTIPASTI

Porcini pastellati	 10
Mozzarelline tartufate e maionese home made	 11
Flan di parmigiano reggiano in crema di parmigiano e aceto	 12
Uovo CBT, crema di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero	 13
Tortellini di carne fritti in crema di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico	14
Battuta di manzo alla mediterranea	15

I PRIMI
"TORTELLONI"

Tortelloni di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano Reggiano	 13
Tortelloni di zucca alla modenese con noci e pancetta *	13
Tortelloni alla mortadella e pistacchio	13
Tortelloni alla “gricia” con pecorino e guanciale*	15
Tortelloni ai porcini con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero	 18

*Gli ingredienti: pancetta può essere tolto per la vostra scelta vegetariana

"I MACCHERONI AL PETTINE, LE TAGLIATELLE"

Maccheroni al pettine con ragù	12
Tagliatelle ai funghi porcini e funghi misti e tartufo nero	 16

I SENZA GLUTINE

Tortellini di carne in brodo	19
------------------------------	----


IL VEGANO

Tortelloni Vegani ripieni di zucchine, carote, cipolle e patate al pomodoro	15
---	----

I PIATTI PIÙ AMATI

I TAGLIERI
DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

"I nostri taglieri vengono accompagnati da qualche gnocco fritto"

Tagliere con selezione di formaggi stagionati	 12
Tagliere con selezione di salumi emiliani	14
Tagliere con selezione di salumi emiliani e formaggi	24

IL GNOCCO FRITTO E LE TIGELLE

Tigelle e gnocchi fritti accompagnati da una selezione di salumi emiliani, gorgonzola, stracchino e il "gras pistà" *

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

16 a persona

I TORTELLINI

Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano	16
Tortellini di carne in brodo	16

LA DEGUSTAZIONE
DELL'OSTERIA DEL TORTELLINO

Tortelloni di ricotta e spinaci con scaglie di Parmigiano Reggiano
Tortelloni di zucca alla modenese con noci e pancetta
Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano
Tortelloni ai porcini con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero
Tortelloni alla “gricia” con pecorino e guanciale
Tortelloni rossi con radicchio, mandorle, taleggio e speck fresco

24 a persona (minimo 2 persone)

In questo locale potrebbero esservi 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.



COPERTO €2.00
TAGLIO TORTA €1.00 a persona

TAGGACI NELLE TUE STORIE 
@osteria_del_tortellino

OSTERIA DEL TORTELLINO
www.osteriadeltortellino.it

I SECONDI

Petto di pollo CBT con mele caramellate	17
Filetto di maiale CBT con cremoso di patate e mostarda	19
Tagliata di filetto di manzo, con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e petali di pomodoro	24
Filetto di manzo con pere, glassa di aceto e Parmigiano Reggiano	24
Filetto di cavallo, cipolla di Tropea caramellata e salsa al pepe verde	25

I CONTORNI

Insalata mista	5
Patatine fritte	5
Patate al forno	5
Puré di patate	6
Pomodorini, olive, capperi e cipolla di Tropea	6
Spinacino fresco saltato all'olio	6
Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni e funghi)	6

I DOLCI

Sorbetto (Limone o Caffè)	4
Mascarpone (Liscio, Nutella o Frutti di Bosco)	6
Le nuvole di felicità di Ale	7
Tiramisù	7
Crema catalana	7
Millefoglie con crema pasticciera e frutti di bosco	8
La Barozzi "quella vera" accompagnata dalla nostra crema al mascarpone	8

LE BEVANDE

Acqua naturale/gasata filtrata	1
Acqua naturale Panna	3
Acqua gasata San Pellegrino	3
Bibite	3
Birra Forst alla spina 0.200	4
Birra Sixtus bott 0.33	5
Birra Forst alla spina 0.400	6
Caffè Ily	1.50