

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 GNOCCHI 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

TAGGICI 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 Illy

1.50