



OSTERIA DEL TORTELLINO

Ristorante tipico emiliano

Strada Statale Nord 65 - 41037 Mirandola (MO)
tel. +390535658403



Volevamo un posto "vero" dove ritrovarsi intorno alla tavola per il piacere di stare insieme. Come si faceva una volta, la domenica, quando tutta la famiglia si riuniva davanti a un piatto di pasta.

Volevamo la stessa atmosfera e gli stessi profumi: quelli del brodo caldo, del ragù che borbotta nella pentola, della carne che rosola nel tegame e della pasta fresca lasciata a riposare sui canovacci.

La nostra osteria nasce così, dalla voglia di riscoprire le buone tradizioni. E ovviamente non potevamo non mettere al centro lui, il piatto emiliano per eccellenza: il tortellino.

Benvenuti

Alexandra e lo staff del Tortellino

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



Antipasti

Flan di Parmigiano Reggiano 24 m
servito su crema di Parmigiano Reggiano 24 m
e glassa di aceto balsamico

7



VEGETARIANO

€ 10

Cuore di bue alla caprese
servito con mozzarella fior di latte e gazpacho

7



VEGETARIANO

€ 12

Bon bon di melanzane
servite su salsa di pomodoro e yogurt greco
alla menta

1, 3, 7



VEGETARIANO

€ 12

Porcini pastellati
in croccante pastella dorata

7



VEGETARIANO

€ 12

Tartare di manzo alla mediterranea

serviti con stracciatella, pomodorini e capperi

7, 12

€ 15

Lo Chef consiglia

Tortellini di carne fritti

serviti con crema di
Parmigiano Reggiano 24
e Aceto Balsamico IGT

1, 3, 7

€ 14

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



Taglieri

Gnocco fritto e tigelle € 16

accompagnati da un tagliere di salumi emiliani, gorgonzola, stracchino e gras pistà

1, 7

Tagliere di formaggi stagionati

accompagnati da gnocchino fritto

1, 7, 12



VEGETARIANO

€ 12

Tagliere di salumi emiliani

accompagnati da gnocchino fritto

1, 7

€ 12

Culatello di Zibello

servito con pane caldo e burro

salato

1, 7

€ 24

Lo Chef consiglia

Selezione di Parmigiano
Reggiano

€ 18



VEGETARIANO

36 mesi - 50 mesi - 80 mesi - 100 mesi

Possibilità di aggiungere

Aceto Balsamico Tradizionale

Extravecchio

€ 5



Primi

Tortelli di ricotta e spinaci

saltati con burro e salvia e serviti con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 m

1, 3, 7



VEGETARIANO

€ 14

Tortelli di zucca alla modenese

saltati con noci e *pancetta

1, 3, 7, 8

€ 14

Tortelli verdi di burrata

serviti con crema di peperoni arrostiti e stracciatella

1, 3, 7



VEGETARIANO

€ 14

Tortelli alla gricia

ripieni di pecorino serviti con *guancialetto croccante e pecorino

1, 3, 7

€ 15

Tagliatella estiva veg

ripiena di zucchine e menta servita con pomodorini, pesche e besciamella

1, 3, 7



€ 15

Maccheroni al pettine

serviti con il ragù dell'Osteria

1, 3, 9

€ 12

Lo Chef consiglia

Tortellini di Carne

- in crema di Parmigiano Reggiano 24 m

1, 3, 7

- in brodo di Cappone

1, 3

€ 16



La Degustazione dell'Osteria del Tortellino

Un percorso di due portate dedicato alla nostra pasta fresca fatta a mano dalle nostre sfogline.

Tortelli di ricotta e spinaci, burro, salvia e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 m

1, 3, 7

Tortelli di zucca alla modenese con noci e pancetta

1, 3, 7, 8

Tortellini di carne in crema di Parmigiano Reggiano 24 m

1, 3, 7

Tortelli alla gricia con pecorino e guanciale

1, 3, 7

Tortelloni verdi ripieni di burrata, con crema di peperoni arrostiti e stracciatella

1, 3, 7

Tortelloni rossi con radicchio, mandorle taleggio e speck fresco

1, 3, 7, 8

€ 24



Secondi

Vitel Tonné € 14

servito con salsa tonnata

3, 4, 10

Pollo CBT € 17

con zucchine alla menta e rapa rossa

Filetto di cavallo € 25

servito con salsa al pepe e cipolla di Tropea

7, 12

Filetto di manzo

• alla piastra € 24

• ai funghi porcini e misti € 27

• al tartufo nero € 27

7

Tagliata di manzo € 25

servita con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano

24 m e petali di pomodoro

Lo Chef consiglia Cotoletta da Favola € 18

cotoletta di maiale con crema di Parmigiano Reggiano 24 m e mortadella "Favola"

1, 3, 7



Contorni

Insalata mista € 5

Pomodorini, olive, capperi e cipolla
di Tropea € 6

12

Patate al forno € 5

Patatine fritte € 5

7

Verdure alla griglia € 6

Spinacino fresco, frutta secca e scaglie
di Parmigiano Reggiano 24 m € 8

8



Dolci

Gelato artigianale

3, 7, 8

€ 5

Semifreddo con crema, frutta fresca e
meringa

3, 7, 8

€ 6

Mascarpone

liscio, alla nutella o ai frutti di bosco

3, 7, 8

€ 6

Le nuvole di felicità di Ale

crema inglese e meringhe alla francese

1, 3, 7

€ 7

Tiramisù

1, 3, 7

€ 7

Millefoglie

con crema pasticcera e frutti di bosco

1, 3, 7

€ 8

La Barozzi

“quella vera” accompagnata dalla nostra crema al
mascarpone

3, 7, 8

€ 8



Bevande

Acqua naturale e gasata
microfiltrata € 1

Acqua naturale "Panna" € 3

Acqua Gasata "San Pellegrino" € 3

Bibite € 3

Birra Forst alla spina € 4
0.200

Birra Forst alla spina € 6
0.400

Birra Sixtus € 6
0.33

Caffé "Illy" € 1,50

coperto 2.00€
taglio torta 1.00€ a persona

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



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

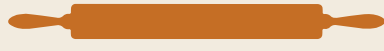
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



Osteria
del
Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO

