Il Tortellino d'ORO



MENU

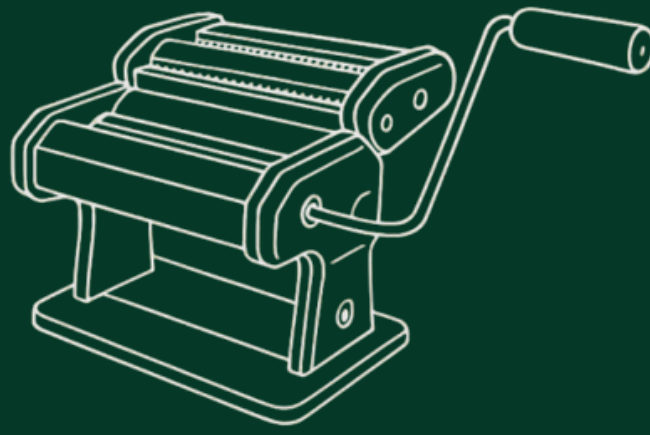
Il Tortellino d'ORO

SPECIALITÀ EMILIANE

Ogni piatto che esce dalla nostra cucina racconta una storia. Una storia fatta di mani infarinate, chiacchiere tra i fornelli e sapori che sanno di casa.

Tortellino d'Oro

è un omaggio alla cucina emiliana di una volta: quella dove si stava stretti intorno al tavolo, ma si stava bene. Dove si cucinava con poco, ma con tanto cuore. Scegliamo la materia prima con attenzione, come si faceva una volta. Solo ingredienti di qualità, quelli giusti, che parlano del nostro territorio. Da lì ripartiamo, ogni giorno, per riportare in tavola le ricette, con lo stesso rispetto di chi ce le ha insegnate. Ogni tortellino è una promessa: di verità, di semplicità, di amore per le cose fatte bene. E il posto per chi cerca sapori che parlano al cuore.



Menù degustazione

(min. x2)

EMILIANO 45

SELEZIONE DI SALUMI EMILIANI (9, 2)
Serviti con gnocco fritto artigianale (prosciutto di Parma DOP, mortadella "la favola" gran riserva, coppa piacentina, pancetta a lunga stagionatura, salame felino IGP)

RAVIOLI ARTIGIANALI (9, 3, 14, A)
Ripieni di salsiccia e mozzarella di bufala, serviti con burro fuso, salvia e chips croccanti di culatta di Parma

TAGLIATELLE FATTE A MANO (9, 12, 14, A)
al ragu alla bolognese

TAGLIATA DI BLACK ANGUS (3)
con rucola e raspadura lodigiana servita con mille foglie di patate

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO (14, 3)

MILANESE 48

MONDEGHILI (3, 9, A)
Polpettine impanate di manzo con mortadella "la favola", uova e Parmigiano Reggiano 24 mesi, servite con fonduta di taleggio DOP

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO (3)

OSSOBUCO DI VITELLO (9, 3)
cotto a bassa temperatura serivto con mille foglie di patate

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO (14, 3)

(incluso nel menu degustazione un calice di vino)

ANTIPASTI

LINGOTTO DI POLENTA ALLA GRIGLIA (3). **12**
Servito con funghi trifolati e fonduta di Taleggio DOP

FLAN DI ZUCCA *(3, 14, A)* **11**
Servito con fonduta di caprino e cialda di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi

ANIMELLA DI VITELLO *(14, 9, 3, 2)* **15**
Saltata con burro salvia, su purea di sedano rapa, riduzione di aceto balsamico e croccante alle mandorle

TIGELLE RIPIENE *(3, 9, 13, 2)* **10**
Con prosciutto crudo di Parma, cipolle caramellate all'aceto balsamico e squacquerone romagnolo

SELEZIONE DI SALUMI EMILIANI (9, 2) **10**
Serviti con gnocco fritto artigianale (prosciutto di Parma DOP, mortadella "La Favola" gran riserva, coppa piacentina, pancetta piacentina, salame felino

SELEZIONE DI FORMAGGI (9,3,2,14) **11**
Accompagnati da tigelle fatte a mano (Parmigiano Reggiano 24 mesi, squacquerone romagnolo, gorgonzola DOP, pecorino dell'appennino) miele d'acacia allo zafferano e pesto modenese

MONDEGHILI ALLA MILANESE (3, 9, A) **8**
Polpettine impanate di manzo con mortadella "la favola", uova e Parmigiano Reggiano 24 mesi, servite con fonduta di taleggio DOP

TAGLIERE DI BRUSCHETTE MISTE (2. 3, 9) **9**
(Pomodorini ciliegino e basilico / gorgonzola DOP e noci / squacquerone romagnolo / pesto modenese)

CULATTA DI PARMA *(3, 14, 9)* **15**
Servita con giardiniera di verdure e spicchi di piadina romagnola

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (9, 3, 13) **18**
Prosciutto crudo di Parma DOP, mortadella "la favola" gran riserva, coppa piacentina, pancetta a lunga stagionatura, salame felino IGP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, squacquerone romagnolo, gorgonzola DOP, pecorino dell'appennino / miele d'acacia allo zafferano, pesto modenese, cipolle caramellate e confettura di peperoni

PRIMI

TORTELLINO D'ORO (2,3,4,9,13,14,A) **13**
Ripieno con mortadella "La Favola", ricotta di bufala, gocce di aceto balsamico e granella di pistacchio

LASAGNA VERDE NEL TEGAMINO (3, 9, 14, 12, A) **13**
al ragù bianco di vitello e pancetta

TAGLIATELLE FATTE A MANO (9, 12, 14, A) **11**
Al ragù di manzo alla bolognese

RAVIOLI ARTIGIANALI (9,3,14,A) **11**
Ripieni di salsiccia e mozzarella di bufala, serviti con burro fuso, salvia e chips croccanti di culatta di Parma

CARAMELLE PIACENTINE (9,2,3,14, A) **12**
Ripiene di gorgonzola DOP, mantecate al burro con nocciole tostate

RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO (3) **23**
Cotto a bassa temperatura e gremolada

PISAREI E FASÒ (9, 12, A) **12**

RISOTTO CARNAROLI AL LAMBRUSCO (3, 13) **13**
Servito con gelato di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi

GARGANELLI (3, 9,14, B) **14**
Con salsiccia luganega , pomodorini spadellati e raspadura lodigiana

RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO (3) **12**

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI (3) **13**
e fonduta di caprino

CAPPELLACCI (3, 9, 14, A) **13**
Ripieni di zucca e spadellati con fonduta di pecorino romano

GNOCCHETTI DI RICOTTA (3, 9, 14, A) **12**
Con fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e chips di salvia

Il Tortellino d'ORO
SPECIALITÀ EMILIANE

SECONDI

ROSA DI PARMA (3, 12) **19**
Filetto di manzo ripieno con prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana e riduzione di Sangiovese riserva

COTOLETTA DI SEDANO RAPA IMPANATA (3, 9, 14, A) **15**
Cotta a bassa temperatura, servita con crema di parmigiano e fondo vegetale

FILETTO DI MANZO CON FONDUTA DI GORGONZOLA DOP (3) **19**

BRASATO PIEMONTESE (3, 12, 13) **15**
Servito con polenta al cucchiaio

TAGLIATA DI BLACK ANGUS (3) **17**
con rucola fresca e raspadura lodigiana

PANCIA DI MAIALE (7) **18**
cotta a bassa temperatura per 17 ore ripiena con lardo di colonnata e erbe aromatiche glassata con salsa di soia e miele.

TAGLIATA DI BLACK ANGUS **18**
con funghi porcini trifolati

PETTO D'ANATRA (12) **17**
Cotto a bassa temperatura al timo servito con purea di sedano rapa Alchermes

OSSOBUCO DI VITELLO (9,3) **19**
cotto a bassa temperatura serivto con mille patate al forno al profumo di rosmarino

FILETTO DI MANZO **19**
Servito con crema di funghi porcini e riduzione di aceto

disponibili varianti primi e secondi senza glutine

Il Tortellino d'ORO
SPECIALITÀ EMILIANE

ORECCHIA DI ELEFANTE

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE (9, 14)	17
ORECCHIA DI ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI (9, 14)	20
ORECCHIA DI ELEFANTE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE ROMAGNOLO (9-14-3)	22
ORECCHIA DI ELEFANTE CON COPPA E RASPADURA LODIGIANA (9)	21
ORECCHIA DI ELEFANTE CON MORTADELLA LA "FAVOLA", BURRATA PUGLIESE E GRANELLA DI PISTACCHIO (2, 3, 9, 14)	22
ORECCHIA CON FUNGHI PORCINI (9)	
ORECCHIA CON GORGONZOLA E NOCI (9, 3)	21

CONTORNI

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVE	5
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE	5
BROCCOLI SALTATI	5
POLENTA BRAMATA AL CUCCHIAIO (3)	5
CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA (2)	5



MENU BAMBINI

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE + COTOLETTINA + PATATINE FRITTE (2,3,9.14)	13

Il Tortellino d'ORO

SPECIALITÀ EMILIANE

DOLCI

TIRAMISÙ FATTO IN CASA (3, 14, 9).	6
CHEESECAKE AGLI OREO (3, 9).	6
SBRISOLONA SERVITA CON GELATO ALLA VANIGLIA (3, 14, 9, B).	5
TORTINO DI MELE E AMARETTI CON CREMA ALLO ZABAIONE (9, 3, 14, 2, A).	6
PANNA COTTA SERVITA CON COULISSE DI FRUTTI ROSSI (3).	6
SEMIFREDDO AGLI AMARETTI CON RIDUZIONE AL NOCINO DI MODENA (13, A).	6
MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO (14, 3).	7
PERE CARAMELLATE AL LAMBRUSCO, CREMA DOLCE DI RICOTTA DI PECORA E CROCCANTE DI BISCOTTO (13, 3, 14, 9, 2, B).	6

GELATI

GELATO ALLA VANIGLIA (3, 14, B).	5
GELATO AL CIOCCOLATO (3, 14, B).	5
GELATO ALLA MELA VERDE (3, 14, B).	5
GELATO AFFOGATO CON CAFFÈ (3, 14, B).	6

BEVANDE

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 LT	3
BIBITA 33 CL	3
VINO DELLA CASA 1 LT	12
VINO DELLA CASA 1/2 LT	6
VINO DELLA CASA 1/4 LT	3
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	3
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	5

CAFFETTERIA



CAFFÈ	**1,50**
CAFFÈ ORZO	**1,50**
CAFFÈ DECAFFEINATO	**1,50**
CAFFÈ GINSENG	**2**
CAFFÈ GINSENG PICCOLO	**1,50**
CAFFÈ CORRETTO	**2,50**

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(SI PREGA SEMPRE DI SEGNALARLE AL NOSTRO PERSONALE)
SE AVETE PARTICOLARI INTOLLERANZE O ALLERGIE, DI FIANCO ALLA DESCRIZIONE DI OGNI PIATTO TROVERETE IL NUMERO DELL'ALLERGENE
CONTENUTO.
IN CASO DI DUBBI VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE CHE SARÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO.
(REG. UE 1169 DEL 2011).
01. ARACHIDI
PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
02. FRUTTA A GUSCIO
MANDORLE (PRUNUS AMYGDALUS), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DI MACADAMIA O DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E LORO DERIVATI, TRANNE SE UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.

Il Tortellino d'ORO

SPECIALITÀ EMILIANE

03. LATTE
PRODOTTI A BASE DI LATTE, INCLUSI LATTOSIO, SIERO DI LATTE E DERIVATI (BOVINO, OVINO, CAPRINO), TRANNE: SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER
DISTILLATI ALCOLICI.
04. MOLLUSCHI
PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.
05. PESCE
PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI VITAMINICI O CAROTENOIDI, GELATINA O
COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
06. SESAMO
PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
07. SOIA
PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
OLI E GRASSI DI SOIA RA□INATI, TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE,
TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE, FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERI STANOLI VEGETALI DA STEROLI DI OLIO
VEGETALE A BASE DI SOIA.
08. CROSTACEI
PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
09. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO
(INCLUSO IL DESTROSIO), MALTODESTRINE A BASE DI GRANO, SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO, CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI
DISTILLATI ALCOLICI (INCLUSO ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA).
10. LUPINI
PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
11. SENAPE
PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
12. SEDANO
PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L, ESPRESSI COME SO_2, NEI PRODOTTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI SECONDO LE
ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE.
14. UOVA
PRODOTTI A BASE DI UOVA (COMPRESE LE UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI).
PRODOTTI TRATTATI:
(A) PRODOTTI FRESCHI LAVORATI E ABBATTUTI IN SEDE
(B) PRODOTTI ABBATTUTI ALL'ORIGINE

COPERTO 2€