

MENU

OSTERIA MODENESE

ANTIPASTI

Tortino di spinaci con fonduta di parmigiano e crema di aceto balsamico - 6

Calzagatti fritti e zola - 6

Bruschette dello chef - 8

Gnocco fritto farcito a piacere - 1,5 cad.

PRIMI CLASSICI

Tortellini - 13
in brodo oppure alla panna

Tortelloni Ricotta e Spinaci - 10
serviti con burro e salvia oppure al ragù

Tortelloni Zucca - 10
serviti con burro e salvia oppure al ragù
oppure con pancetta, scaglie di grana e crema di aceto balsamico

Ravioli alle ortiche - 10
serviti con panna, speck e semi di papavero

Lasagna - 10

Tagliatelle al ragù - 10

Gramigna Salsiccia - 9
a scelta bianca o rossa

MENU

OSTERIA MODENESE

PRIMI SPECIALI

Risotto ai porcini - 11

con fonduta di pecorino aromatizzato al rosmarino e funghi porcini

Risotto al taleggio e topinambur - 11

Risotto al lambrusco di Modena - 11

con salsiccia, speck e filamenti di peperoncino piccante

Tortelloni Cacio e Pepe - 10

serviti con burro e rosmarino

COMBINAZIONI

Bis di primi - 12

minimo 2 persone

Tris di primi* - 14

minimo 2 persone

MENU

OSTERIA MODENESE

SECONDI

Costine di maiale cotte a bassa temperatura e speziate - 13

servita con patate al forno o verdure grigliate

Tagliata di Angus argentino - 18

servita con patate al forno o verdure grigliate

Grigliata Mista - 26

Braciola, salsiccia, coscia di pollo, pancetta e fettina di manzo
servita con contorno a scelta
(consigliata per 2 persone)

Stinco di maiale - 18

servito con patate al forno

Gnocco fritto e Tigelle - 15

servito con salume misto, formaggi misti e pesto modenese

Carrè di Agnello con purea di carote e zenzero - 18

CONTORNI E INSALATONE

Patate al forno - 5

Verdure grigliate - 5

Pomodori gratinati - 5

Insalata mista - 4

Insalatone speciale a piacere - 9

DOLCI

OSTERIA MODENESE

PER CONCLUDERE IN BELLEZZA

Semifreddo al torroncino - 5

Bavarese ai frutti di bosco - 5

Dolce ai tre latti dello chef - 5

Zuppa inglese - 5

Semifreddo di tartufo affogato - 5

Salame al cioccolato - 3

Sorbetto - 4



Amari della tradizione - 3

Amari nazionali - 4

Caffè - 1,1

VINI

OSTERIA MODENESE

LAMBRUSCHI

Poggio Rosso - 13

100% Grasparossa con vendemmia a mano

For.mo.sa Rosato - 13

100% Grasparossa con vendemmia a mano

Lambrusco Cantina Formigine Pedemontana - 10

Sorbara/Grasparossa/Amabile

Lambrusco del Fondatore Cleto Chiarli - 18

Lambrusco Otello Ceci - 16

Grasparossa sfuso 1 lt - 9

Grasparossa sfuso 1/2 lt - 5

Grasparossa sfuso 1/4 lt - 3

PIGNOLETTO

For.mo.sa - 13

100% grechetto con vendemmia a mano

Pignoletto sfuso 1 lt - 9

VINI

OSTERIA MODENESE

ROSSI

Chianti Pieve Castelletto - 18

Merlot Piera - 15

Sangiovese Le Rocche Malatestiane - 12

Malbo Gentile 1920 - 10

Nero d'Avola - 15

BIANCHI

Verdicchio dei castelli di Jesi Albiano -15

Traminer Piera - 15

Pinot Grigio Piera - 14

SPUMANTI

Trento doc Ferrari brut - 30

Blanc de blancs Bacio della luna - 15
Millesimato Extradry

BEVANDE

OSTERIA MODENESE

Menabrea Spina 1 lt - 8

Paulaner Weissbier 50 cl - 5

Ichnusa non filtrata 50 cl - 5

Peroni 66 cl - 4

Moretti Ricetta Originale 66 cl - 4

Beck's 33cl - 3

Peroni 33cl - 3

Ceres 33 cl - 3

Coca Cola 1 lt - 5

Bibite in lattina 33 cl - 2

Acqua 1 lt - 2

Acqua 50 cl - 1