



**Osteria  
della Tigella**



**Menù della tigella classico**

**€ 15,50**

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione con selezione di prosciutto crudo di Parma, prosciutto cotto, mortadella "la Favola" con pistacchi, pancetta arrotolata artigianale, salame mantovano e selezione di creme e salse

**Menù della tigella gourmet**

**€ 17,00**

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione con selezione di speck, culaccia di Parma, bresaola, coppa, "La Giovanna" con tartufo e selezione di creme e salse

**Menù della tigella vegetariano**

**€ 13,50**

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione con verdure grigliate miste e giardiniera in agrodolce, oppure Pinzimonio con verdure di stagione, Grana Padano DOP 20 mesi servito con miele, selezione di creme e salse

**Menù della tigella "Gluten free"**

**€ 16,00**

Tigelle senza glutine, accompagnate da prosciutto crudo, bresaola, coppa, selezione di creme e salse (carciofi, boscaiola, lardo, stracchino, gorgonzola)

**Agnolini mantovani burro e salvia**

**€ 12,50**

**Tortelli di zucca burro e salvia**

**€ 12,00**

**Tortelli di zucca con salsiccia e pomodoro**

**€ 12,50**

**N. 8 Creme e salse comprese nel menù** (\*Le creme e le salse sono variabili in base alla disponibilità)

- stracchino
- gorgonzola dolce
- battuto di lardo speziato
- maionese\*
- salsa "suocera" piccante\*

- crema di carciofi
- salsa tonnata
- paté di olive nere
- salsa boscaiola\*

- crema di nocciola & cacao
- crema pistacchio

**Riordino tigelle e gnocco fritto gratis**



## In Accompagnamento

Pinzimonio di verdure fresche di stagione	€ 4,50
Verdure grigliate miste o giardiniera in agrodolce	€ 4,50
Grana Padano dop stagionato 20 mesi	€ 4,50
Grana Padano dop stagionato 20 mesi con mostarda mantovana	€ 7,00
Tris di formaggi	€ 5,50
Piatto di salumi classici	€ 7,00
Piatto di salumi gourmet	€ 9,00
Piatto di prosciutto crudo di Parma 30 mesi	€ 10,00

## Per concludere

Sbrisolona artigianale con cioccolato	€ 4,50
---------------------------------------	--------

## Bevande

Calice Lambrusco mantovano	€ 4,00	<b>Aperitivi</b>	
Calice Valpolicella classico	€ 4,50	Spritz Aperol	€ 5,50
Calice Prosecco	€ 4,00	Spritz Campari	€ 5,50
Acqua naturale o frizzante 1 litro	€ 2,50	Gin tonic	€ 8,00
Bibite in lattina (Coca cola, Fanta, The al	€ 2,50	Cuba Libre	€ 7,00
Limone, The alla pesca, Sweeps)		Americano	€ 7,00
Caffè	€ 1,20	Negroni	€ 7,00
Caffè corretto	€ 1,40		
Caffè shakerato	€ 3,50		
Caffè shakerato con Baileys	€ 4,00		
Liquori ed Amari	€ 4,00		
Grappa	€ 4,50		

**Coperto, servizio € 2,50**



## Le Nostre Birre

### **Grimberger Blanche 6,7% Alc. Vol.**

Fresca e bilanciata si riconosce dal suo aspetto velato color giallo paglierino e una piacevole schiuma bianca. All'olfatto si possono apprezzare aromi fruttati di agrumi, chiodi di garofano e coriandolo uniti a note di cereali e vaniglia.

Piccola € 4,00  
Media € 5,50

### **Grimberger Double Ambrée (rossa) 6,5% Alc. Vol.**

Ricca e maltata, si riconosce dal suo colore ambrato, tendente al mogano unito ad una densa schiuma avorio. All'olfatto, è possibile apprezzare la fragranza del caramello, i sentori di liquerizia e prugne.

Piccola € 4,00  
Media € 5,50

### **Poretti 4 luppoli lager 5% Alc. Vol.**

E' una birra di malto d'orzo e luppolo, dall'aspetto limpido, colore paglierino e corpo leggero. La particolarità del quarto luppolo offre alla birra un'esaltazione dell'aroma tipico della pianta e permette di rinforzare la schiuma.

Piccola € 3,00  
Media € 5,00

### **ICHNUSA 4,7 % Alc. Vol.**

Classica lager da bere in ogni occasione, il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda.

33 cl. € 4,00

### **ICHNUSA NON FILTRATA 5,0 % Alc. Vol**

Questa birra presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione, offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

50 cl. € 5,00

### **LA CRUS .6% Alc. Vol.**

E' una birra dalla grande fragranza, bevibilità e digeribilità. La considerano una Belgian Ale con l'aggiunta di frumento. La sua composizione le dona un retrogusto dolce e al tempo stesso leggermente acidulo.

75 cl. € 8,50

#OsteriadellaTigella



Osteria della Tigella



## I Nostri Vini

### Vino rosso

Lambrusco mantovano PJAFOC imperiale	Cantina Virgili	€ 15,00
Valpolicella classico		€ 16,00
Valpolicella Superiore	Cantina Zenato	€ 20,00
Valpolicella Ripasso		€ 22,00
Valpolicella Ripasso	Cantina Zenato	€ 28,00
Lagrein	Cantina Elena Walch	€ 30,00

### Vino bianco

Franciacorta Brut	Cantina Contadi di Castaldi	€ 27,00
Franciacorta Saten	Cantina Contadi di Castaldi	€ 30,00
Prosecco di Valdobbiadene		€ 18,00
Vino Spumante extra dry		€ 14,00
Lugana		€ 20,00
Gewürztraminer		€ 20,00

#### ELENCO DEGLI ALLERGENI CONTENUTI NEL MENU' CLASSIFICATI PER ALLERGENE

- Glutine: **tigelle, gnocco fritto, crema al caffè, nutella, birra in bottiglia e alla spina**
- Uova e prodotti a base di uova: **salsa tonno, maionese, salsa boscaiola**
- Pesce e prodotti a base di pesce: **salsa tonno**
- Soia e prodotti a base di soia: **crema al caffè, nutella**
- Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio: **crema al caffè, nutella, stracchino, gorgonzola, formaggio cremoso alle erbe, grana padano**
- Frutta a guscio: **crema al caffè, nutella**
- Sedano e prodotti a base di sedano: **salsa tris di verdure, salsa zingara**
- Senape e prodotti a base di senape: **salsa tonno, salsa boscaiola, crema di carciofi, mostarda mantovana**
- Anidride solforosa e solfiti: **giardiniera in agrodolce, vini in bottiglia e alla spina**

**NB:** tutte le preparazioni a disposizione della clientela possono contenere tracce degli allergeni presenti in elenco in quanto sostanze utilizzate per diverse preparazioni e lavorazioni nello stesso locale