

Osteria della Tigella

Menu della tigella classico

11,00 €

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione accompagnate da selezione di prosciutto crudo di Parma 30 mesi, prosciutto cotto, mortadella con pistacchi, pancetta arrotolata artigianale, salame mantovano e selezione di creme e salse

Menu della tigella gourmet

14,00 €

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione accompagnate da selezione speck, salame tartufato, pancetta cotta affumicata "la Giovanna", bresaola, culaccia, selezione di creme e salse

Menu della tigella vegetariano

11,00 €

Tigelle e gnocco fritto di nostra produzione accompagnate da verdure grigliate miste, Grana Padano dop 20 mesi in scaglie, servito con miele e selezione di creme e salse

Agnolini mantovani burro e salvia

9.50 €

Tortelli di zucca burro e salvia

9.50 €

Tortelli di zucca con salsiccia e pomodoro

10.50 €

Creme e salse comprese nel menu:

- Stracchino
- Gorgonzola dolce
- Battuto di lardo speziato
- Patè di olive nere
- Salsa suocera piccante
- Salsa boscaiola
- Crema di pistacchio
- Crema di nocciola e cacao

Tigelle e Gnocco Fritto di nostra produzione Riordino Gratis



Osteria della Tigella

• In accompagnamento •

<i>Pinzimonio di verdure fresche</i>	4,00 €
<i>Verdure grigliate miste</i>	4,50 €
<i>Grana Padano dop stagionato in scaglie 20 mesi</i>	4,00 €
<i>Grana Padano dop stagionato in scaglie 20 mesi con mostarda mantovana</i>	5,50 €
<i>Piatto di salumi classici</i>	5,50 €
<i>Piatto di salumi gourmet</i>	7,00 €
<i>Vassosio di prosciutto crudo di Parma 30 mesi</i>	8,50 €

• Per concludere •

<i>Frutta fresca di stagione</i>	4,50 €
<i>Sbrisolona artigianale con cioccolato</i>	4,00 €
<i>Sorbetto al limone analcolico</i>	2,50 €

• Il Bar •

<i>Calice Lambrusco mantovano</i>	3,50 €	<i>Bibite in lattina</i>	2,50 €
<i>Calice Valpolicella classico</i>	3,50 €	<i>Coca cola in bottiglia di vetro da 1 l</i>	6,00 €
<i>Calice prosecco</i>	3,50 €	<i>Caffe</i>	1,10 €
<i>Calice Franciacorta</i>	5,00 €	<i>Caffe corretto</i>	2,10 €
<i>Spritz Aperol</i>	4,00 €	<i>Liquori e amari</i>	3,00 €
<i>Spritz Campari</i>	4,00 €	<i>Grappa</i>	4,00 €
<i>Gin tonic</i>	5,50 €	<i>Anima nera</i>	3,00 €
<i>Aperitivo analcolico</i>	3,50 €	<i>Limoncino</i>	3,00 €
<i>Acqua naturale o frizzante 1 litro</i>	2,50 €		

Coperto, servizio 2,50 €

Osteria della Tigella

• Le nostre Birre •

Grimbergen 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.



25 cl

3,50 €



50 cl

5,50 €

Grimbergen 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 liquirizia e prugne.



25 cl

3,50 €



50 cl

5,50 €

Poretti 4 luppoli Lager

5.0% Alc. Vol

È 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.



20 cl

2,50 €



40 cl

4,50 €

Ichnusa

4.7% Alc. Vol

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



33 cl

3,50 €

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

4,50 €

La Crus

7.0% Alc. Vol

È una birra dalla grande fragranza, bevibilità e digeribilità. Viene considerata 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 €



Osteria della Tigella

• I Nostri Vini •

VINO ROSSO

<i>Lambrusco Mantovano Piafoc imperiale</i>	<i>Cantina Virgili</i>	11,00 €
<i>Valpolicella Classico</i>		13,00 €
<i>Valpolicella Superiore</i>	<i>Cantina Zenato</i>	16,00 €
<i>Valpolicella Ripasso</i>		16,00 €
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Cantina Zenato</i>	24,00 €

VINO BIANCO

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Cantina Contadi di Castaldi</i>	25,00 €
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Cantina Contadi di Castaldi</i>	28,00 €
<i>Prosecco extra dry</i>		10,00 €
<i>Prosecco di Vandobbiadene</i>		15,00 €
<i>Lugana</i>		15,00 €
<i>Gewürztraminer</i>		15,00 €

ELENCO DEGLI ALLERGENI CONTENUTI NEL MENU' CLASSIFICATI PER ALLERGENE

- **Glutine:** tigelle, gnocco fritto, cioccolata bianca, crema alle noci, crema al pistacchio, crema al caffè, nutella, birra in bottiglia e alla spina;
- **Uova e prodotti a base di uova:** insalata russa, salsa tonno, maionese, salsa boscaiola;
- **Pesce e prodotti a base di pesce:** salsa tonno;
- **Soia e prodotti a base di soia:** cioccolata bianca, crema alle noci, crema al caffè, crema al pistacchio, nutella;
- **Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio:** cioccolata bianca, crema alle noci, crema al pistacchio, crema al caffè, nutella, squacquerone, gorgonzola, formaggio cremoso alle erbe, grana padano;
- **Frutta a guscio:** cioccolata bianca, crema alle noci, crema al pistacchio, crema al caffè, nutella;
- **Sedano e prodotti a base di sedano:** salsa bastarda;
- **Senape e prodotti a base di senape:** insalata russa, salsa tonno, salsa boscaiola, crema di peperoni, crema di carciofi, mostarda mantovana;
- **Anidride solforosa e solfiti:** cipolle borrettane all'aceto balsamico, 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.