



MENÚ

OSTERIA MODENESE

Nel maggio del 1910 un gruppo di cittadini Modenesi stilò uno statuto sociale dando ufficialmente vita alla **Bocciofila Modenese**. I campi inizialmente erano le strade polverose meno battute dai cavalli e dalle prime automobili.

A grande richiesta, nel 1923 venne realizzato l'edificio che ancora oggi la ospita. Oltre alle attività sportive, chi frequentava la Bocciofila aveva un'altra grande passione: quella di mangiare, mangiare bene, e mangiare modenese. Ecco che nacque un punto di ristoro che da allora è in continua evoluzione...

BENVENUTI ALL'OSTERIA MODENESE IN BOCCIOFILA!

SCELTE CONSIGLIATE PER GRUPPI

MENÚ PRIMI - 20 euro

Due pezzi di gnocco farcito - tris di tortelloni - acqua - caffè - coperto

MENÚ TRADIZIONALE - 22 euro

Bis di primi - gnocco & tigelle con affettati - acqua - caffè - coperto

MENÚ GRIGLIATA - 30 euro

Bis di primi - grigliata - acqua - caffè - coperto



@osteriamodenese

Coperto: €2



www.bocciofilamodenese.it



ANTIPASTI

Tagliere di salumi misti con gnocco fritto - 12

Tosone arrotolato nella pancetta - 8

con rucola e crema di aceto

Poker di focaccia - 8

rucola e pomodorini - scamorza affumicata e salamino piccante -
crema di funghi e speck - briciole di salsiccia e stracciatella in uscita

PRIMI

Tortelloni ricotta e spinaci - 11

serviti con burro e salvia oppure al ragù

Tortelloni alla caprese - 11

con pesto di basilico fresco

Ravioli patate e speck - 13

con pomodorini colorati e stracciatella al tartufo

Risotto al lambrusco di Modena - 11

con salsiccia, speck e filamenti di peperoncino piccante

Risotto alla rapa rossa - 11

con crema di burrata e granella di pistacchio

Ravioli alle ortiche - 11

con panna, speck e semi di papavero

Tagliatelle al ragù - 10

ragù dello chef, come da tradizione a cottura lenta

Gramigna con salsiccia - 10

a scelta bianca o rossa

Bis di primi* - 12

Tris di primi* - 14

*Minimo 2 persone



PIATTI ESTIVI

Lonza tonnata - 10

Roast beef rucola e grana - 12

Carpaccio di tacchino - 11

cotto a bassa temperatura con miele, paprika dolce e scaglie di caciotta al pepe

Caprese - 8

Prosciutto e melone - 9

Insalatona coccodè - 9

Insalata mista, pomodorini, uova, pollo grigliato, scaglie di Parmigiano

Insalatona Bocciofila - 9

Rucola, pomodorini, crostini di pane, pancetta croccante, scaglie di grana, aceto balsamico

Insalatona tonno e mozzarella - 9

Insalata mista, pomodorini, tonno e mozzarella

Insalatona trevigiana - 9

Radicchio, noci, pomodorini, taleggio e mais

Insalatona rosa - 9

Insalata mista, pomodorini, prosciutto cotto e cipolla di tropea



SECONDI

Costine di maiale - 13

cotte a bassa temperatura, speziate e servite con patate al forno o verdure grigliate

Tagliata di Angus argentino - 18

servita con patate al forno o verdure grigliate

Grigliata Mista - 28

Braciola, salsiccia, pancetta, fettina di manzo, cosce e costine cotte a bassa temperatura, servita con contorno a scelta
(consigliata per 2 persone)

Gnocco fritto e Tigelle - 15

servito con salume misto, formaggi misti e pesto modenese

CONTORNI

Giardiniera di nostra produzione - 6

Patate al forno - 5

Verdure grigliate - 5

Fagioli borlotti, tonno e cipolla di tropea - 6

Insalata mista o insalata verde - 4

DOLCI

Zuppa inglese - 5

Mascarpone - 5

con scaglie di cioccolato

Tiramisu a modo nostro - 5

Yogurt greco e miele - 5

con gocce di cocco, granella di biscotto e mandorle

Torta ricotta e pistacchio - 5

Salame al cioccolato - 4

Sorbetto - 4

A SEGUIRE

Amari della tradizione - 3

Amari nazionali - 4

Caffè - 1,5

