



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

Rose di bresaola - 8

Con rucola e pomodorini, in cialda di parmigiano

Tortino di spinaci - 6

Con crema di parmigiano e glassa di aceto

Tagliere di salumi e formaggi - 12

Accompagnato da tigelle, mostarde e giardiniera di nostra produzione

Tagliere di salumi - 12

Accompagnato da gnocco fritto

PRIMI

Tortelloni ricotta e spinaci - 11

serviti con burro e salvia oppure al ragù

Tortelloni alla caprese - 11

con pesto di basilico

Ravioli alle ortiche - 11

con panna, speck e semi di papavero

Ravioli di patate e speck - 13

con cime di rapa, pomodorini e stracciatella

Tagliatelle al ragù - 10

ragù dello chef, come da tradizione a cottura lenta

Gramigna con salsiccia - 10

a scelta bianca o rossa

Risotto con emulsione di spinaci e gocce di taleggio - 11

Risotto al lambrusco di Modena - 11

con salsiccia, speck e filamenti di peperoncino piccante

Bis di primi* - 12

Tris di primi* - 14

*Minimo 2 persone



INSALATE

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

SECONDI

Costine di maiale - 13

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

Tagliata di Black Angus - 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

Stinco di maiale - 17

Con patate al forno o verdure grigliate

Galletto alla paprika dolce - 13

Cotto a bassa temperatura

Gnocco fritto e Tigelle - 15

servito con salumi misti, formaggi misti e pesto modenese

CONTORNI

Giardiniera di nostra produzione - 6

Patate al forno - 5

Verdure grigliate o lessate - 5

Insalata mista o insalata verde - 4

*Consigliata 2 persone

DOLCI

Zuppa inglese - 5

Mascarpone - 5

con scaglie di cioccolato

Tiramisu a modo nostro - 5

Tenerina con Mascarpone - 5

Salame al cioccolato - 4

Sorbetto - 4

A SEGUIRE

Amari della tradizione - 3

Amari nazionali - 4

Caffè - 1,5

