

# Tipico

CAFFÈ & TRADIZIONI DEL TERRITORIO

*tipicomodena.it*

# LO CHEF PROPONE

**Un percorso degustazione  
che esalta la nostra tradizione:**

## **Gnocco fritto**

(2 pezzi)

accompagnato da  
Prosciutto Crudo di Parma

## **Tagliatelle al coltello**

con il ragù di Nonna Lucia

Dolce a scelta, firmato  
dalla nostra pasticceria Chiara

## **Calice di Lambrusco**

**“Tenuta Bella Storia”,**  
dai vigneti di Castelvetro

*Un'esperienza autentica  
tra sapori tipici  
e qualità del territorio.*



# ANTIPASTI

## **Antipasto Tipico**

2 pezzi di Gnocco frutto  
con prosciutto crudo  
€5,00

## **Antipasto Tipico mini**

1 pezzo di gnocco fritto  
con sopra il crudo  
€3,00

## **Tigelline**

con lardo alla modenese e  
Parmigiano Reggiano  
€5,00



# PRIMI PIATTI

## **Tortelli ricotta espinaci alla vecchia Modena**

Ripieni delicati, serviti con panna,  
pancetta croccante Aceto Balsamico

€10

## **Tortelli di zucca al Ragù**

Un equilibrio tra dolcezza e sapidità,  
conditi con ragù tradizionale

€10

## **Tagliatelle Tipico**

Tagliate al coltello e condite con il ragù più  
autentico della tradizione

€10

## **Passatelli in brodo dicappone**

Delicati passatelli della tradizione emiliana,  
serviti in brodo di cappone

€10



# PRIMI PIATTI

## **Tortellini in brodo di cappone**

I classici tortellini modenesi nel loro brodo più autentico.

€15

## **Tortellini con la panna**

Un'alternativa cremosa e avvolgente alla ricetta tradizionale.

€15

## **Rosette**

Sfoglia fresca arrotolata con prosciutto e formaggio, gratinata al forno.

€10

## **Lasagne**

La sfoglia all'uovo incontra il ragù alla bolognese e la besciamella.

€10



# SECONDI PIATTI

## **Bresaola rucola e Parmigiano reggiano**

€10,00

## **Insalatone Tipico**

insalata, radicchi, pomodorini, uova,  
scaglie di Parmigiano Reggiano  
e gocce di Aceto Balsamico

€13,00

## **Insalatone Modena**

insalata, pomodorini, carote, mozzarella,  
pancetta croccante, scaglie di Parmigiano  
Reggiano e gocce di aceto balsamico

€13,00

## **Caprese**

Pomodori, mozzarella fior  
di latte e origano

€8,50

## **Proposte del banco**

€13,00

## **Contorni**

€4,00



# **GNOCCO FRITTO**

## **1 Gnocco singolo**

con sopra salumi  
crudo, cotto, mortadella,  
ciccioli, salame

€3

## **2 pezzi di gnocco**

fritto con salumi  
crudo, cotto, mortadella,  
ciccioli, salame

€5



# **GNOCCO E TIGELLE**

**Gnocco e tigelle**  
con affettati misti,  
lardo alla modenese  
e parmigiano reggiano  
*per due persone*  
€22

**Cestino gnocco fritto**  
€5

**Cestino tigelle**  
€5

**Tagliere formaggi misti**  
€10

**Tagliere salumi misti**  
€12

**Lardo e formaggio**  
€3

**Aggiunta di Nutella,  
marmellata o stracchino**  
€2,50



# LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI

## **Delizia di Ricotta**

Ricotta fresca con frutta secca  
croccante e frutta di stagione

€5,50

## **Panna Cotta Classica**

Al naturale, con topping a scelta:  
caramello, cioccolato o frutti di bosco

€4,50

## **Panna Cotta Espresso**

Aromatizzata al caffè,  
con la stessa scelta  
di topping golosi

€4,50



# LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI

**Tradizione al Forno**  
torte soffici di giornata  
€4,50

**Crostata Rustica**  
frolla friabile con marmellata o crema  
€4,50

**La Torta della Nonna**  
con crema pasticcera e pinoli  
€4,50

**Ricotta & Cioccolato**  
un abbraccio morbido e goloso  
€4,50

**Dolce a Sorpresa**  
la proposta del giorno  
dal nostro forno.  
€5,50



# BEVANDE

**Caffè**  
€1,50

**Amaro**  
€4

**Acqua**  
€2,50

**Coca cola in vetro**  
€3,50

**Birra alla spina**  
€4/5



# VINI

**Lambrusco Grasparossa**  
di Castelvetro **"Tenuta Bella Storia"**  
€15,00

**Lambrusco Grasparossa Rosè** di  
Castelvetro **"Tenuta Bella Storia"**  
€19,00

**Lambrusco di sorbara**  
€15,00

**Prosecco Extra Brut**  
€15,00

Rosso fermo  
**"Nero D'avola"**  
€21,00

Rosso fermo  
**"Morellino di Scansano"**  
€21,00

**Vini al calice**  
5/7€



# CHAMPAGNE

## **Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve\***

Elegante e complesso,  
con note di brioche e frutta secca,  
dal sorso cremoso e persistente  
€89,00

## **Champagne Laurent-Perrier Brut**

Fresco e raffinato, con profumi  
di agrumi e fiori bianchi, equilibrato  
e di grande bevibilità  
€79,00

*Non vendibile a calice  
ma solo a bottiglia\**

