

emilia[®]

TRATTORIA

Benvenuto

PANE ARTIGIANALE CASARECCIO

I nostri panini rustici, dalla crosta fine e croccante,
e Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Centonze".

Allergeni: Glutine

Antipasti

I nostri antipasti nascono per essere condivisi:
perfetti da gustare insieme.
Consigliamo due portate ogni due persone.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GIARDINIERA E GNOCCHO FRITTO · 19

Il classico emiliano da condividere: i nostri salumi migliori, la nostra giardiniera e gnocco fritto.

Allergeni: Glutine; Latte e derivati; Solfiti

TORTELLINI FRITTI CON FONDUTA DI PARMIGIANO · 8

L'incontro più goloso tra Emilia e Romagna.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

TRIS DI BRUSCHETTE · 11

Tre assaggi da condividere: lardo, miele e noci; crema di zola; funghi misti del bosco.

Allergeni: Glutine; Latte e derivati; Frutta a guscio

TARTARE CON CHIPS DI ZUCCA E STRACCIATELLA · 15

Manzo battuto finemente al coltello, accompagnato da chips di zucca croccante
e cremosa stracciatella.

Allergeni: Latte e derivati

PARMIGIANA · 12

Melanzane, pomodoro, mozzarella e Parmigiano, una crosticina dorata e irresistibile.

Allergeni: Latte e derivati

COTECHINO DELLE FESTE · 14

Cotechino tradizionale servito caldo con il nostro cremoso purè di patate,
dal sapore della cucina di una volta.

Allergeni: Latte e derivati

Primi

Tutte le nostre paste sono fresche e di nostra produzione. Quando non le facciamo noi, le affidiamo solo a chi la pasta la sa fare davvero: "Benedetto Cavalieri" e "Verrigni", eccellenze della tradizione italiana. Ogni sfoglia è stesa a mano per garantire quella consistenza unica che solo la pasta fatta in casa sa offrire. Un piccolo gesto quotidiano che racchiude passione, cura e amore per la buona cucina.

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE · 14

Il ragù, un classico intramontabile della tradizione italiana.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

RUOTE VODKA E STRACCIATELLA · 14

Un ritorno agli anni '80... più goloso che mai.

Allergeni: Glutine; Latte e derivati

LE CLASSICHE LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE · 17

Profumo di domenica, gusto di tradizione... con la nostra sfoglia verde.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

TAGLIATELLE AL CUORE DI MILANO · 17

Crema allo zafferano, funghi porcini, fondo di vitello.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano



RISOTTO PERSICO "COME UNA VOLTA" · 17

Cremoso risotto mantecato con burro e Parmigiano con delicati filetti di pesce persico.

Allergeni: Pesce



RISOTTO AL LAMBRUSCO CON PARMIGIANO · 16

Risotto cremoso al Lambrusco, con guancialetto croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Allergeni: Latte e derivati; Solfiti



RISOTT CUN L'OSS BÜS · 24

Cremoso risotto allo zafferano accompagnato da tenero ossobuco di vitello cotto lentamente, nel più autentico stile della cucina italiana.

Allergeni: Latte e derivati.



Disponibile anche paste senza glutine (non adatto per celiaci) + 2,5

Non si garantisce la non contaminazione

Secondi

Tutta la carne è fresca e selezionata per noi dalla nostra macelleria di fiducia: qualità, cura e tradizione in ogni piatto.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE · 29

400 g di bontà: burro chiarificato, crudo di Parma e Parmigiano.

Quella che profuma di casa... ogni volta.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Solfiti

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE · 26

Classica o arricchita da rucola e pomodorini.

Il simbolo di Milano nel piatto: dorata fuori, morbida dentro. 400 g

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati



FIorentina · 58

Consigliata per 2 persone. *Taglio minimo 1 kg*

Succosa, tenera e ricca di gusto. I tagli cambiano, la qualità mai: scelta ogni settimana dalle nostre macellerie di fiducia.

POLPETTE DELLA NONNA · 15

Un tuffo nei ricordi: manzo e mortadella nella nostra salsa al pomodoro, cotta lentamente come da tradizione, servite con crostoni di pane croccante.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Frutta a guscio



LA NOSTRA TAGLIATA BLACK ANGUS · 23

Semplice, profumata e piena di carattere, come piace a noi. 280 g

Servita con patate al forno.

Allergeni: Sedano



GUANCETTA BRASATA CON FUNGHI · 17

Guancia cotta lentamente, tenera e succosa, servita su cremoso purè di patate, accompagnata da funghi trifolati.

Allergeni: Latte e derivati; Solfiti



STINCO DELLA TRATTORIA · 17

Stinco al forno, con salsa al miele, accompagnato da patate arrostiti.

Sapore di montagna, cucina di trattoria.

Allergeni: Latte e derivati

🍷 L'orto di Emilia

Ogni stagione ha i suoi sapori: i nostri contorni cambiano per seguirli.

PATATE AL FORNO DELLA CASA · 6

Dorate fuori, morbide dentro.

PURÈ DI PATATE · 7

Morbido e vellutato, come vuole la tradizione

Allergeni: Latte e derivati

LE PATATINE FRITTE · 6

Croccanti e dorate, fritte al momento.

L'ORTO ALLA BRACE · 8

Verdure di stagione grigliate al momento.
Il segno del fuoco su ogni sapore.

.....

Dolci

I nostri dolci sono preparati espressi, con calma e amore:
attendi qualche minuto, e sarai ripagato. *max 8/10 min*

🍷 **GELATO ARTIGIANALE · 14**

Gelato fior di latte accompagnato da pistacchio e cioccolato caldo.
Fatto sul momento, ricetta di famiglia. Perfetto da condividere, consigliato per due persone. *8 min*

Allergeni: Latte e derivati; Frutta a guscio

IL NOSTRO TIRAMISÙ · 7

Il classico di casa, preparato al momento e servito come una volta.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

TORTINO AL CIOCCOLATO · 8

Cuore morbido e cioccolatoso, racchiuso in un tortino caldo e goloso.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

🍷 **LA PANNA COTTA DI CASA · 7**

Morbida panna cotta preparata secondo la ricetta della casa.

TORTA DEL GIORNO · 7

Una fetta semplice e golosa, proprio come quelle della nonna.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

.....

Menu bimbi

PASTA AL POMODORO e COTOLETTA CON PATATINE FRITTE* · 9

Incluso servizio e coperto

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

Servizio e Coperto: **3**

Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari. *Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati.

Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro. Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio

9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi