emilia
TRATTORIA

Antipasti

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

TAGLIERE DI SALUMI E GNOCCO FRITTO · 19
Il classico emiliano da condividere: Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna IGP
e i nostri salumi migliori, con gnocco fritto. Anche con tigelle, se preferisci.
Da provare con un calice di Lambrusco.

Allergeni: Glutine; Solfiti

TORTELLINI FRITTI CON FONDUTA DI PARMIGIANO · 8
L'incontro più goloso tra Emilia e Romagna.
Da provare con un calice di Lambrusco.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

TIGELLE CON MORTAZZA E STRACCIATELLA · 10 NUOVO
Tigelle calde appena fatte, con mortadella e cremosa stracciatella.

Allergeni: Glutine; Latte e derivati; Frutta a guscio

ERBAZZONE REGGIANO · 8
Torta salata di bietole e Parmigiano in sfoglia sottile, come si fa a Reggio Emilia,
con fonduta di Parmigiano Reggiano.

Allergeni: Glutine; Latte e derivati

SG **TARTARE CON STRACCIATELLA** · 13
Manzo battuto finemente al coltello, con cremosa stracciatella.

Allergeni: Latte e derivati

SG V **PARMIGIANA** · 11
Melanzane, pomodoro, mozzarella e Parmigiano, una crosticina dorata e irresistibile.

Allergeni: Latte e derivati

Primi

Le nostre paste fresche sono tutte di nostra produzione: ogni sfoglia è stesa a manoper garantire quella consistenza unica che solo la pasta fatta in casa sa offrire. Per la pasta secca ci affidiamo solo a chi la sa fare davvero: "Benedetto Cavalieri", eccellenza della tradizione italiana.

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE · 14

Il ragù, un classico intramontabile della tradizione italiana.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

LE CLASSICHE LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE · 17

← Consigliato dalla Trattoria

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

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

(V) **TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI** · 13 NUOVO

Al burro e salvia, come vuole la tradizione emiliana.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

(V) **CAPPELLACCI DI ZUCCA** · 14 NUOVO

Ripieni di zucca e Parmigiano, al burro e salvia.
La dolcezza dell'autunno ferrarese.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

PASSATELLI IN BRODO O AL RAGÙ · 15

Con Parmigiano, uova e pangrattato: in un brodo di carne caldo e saporito, oppure asciutti con il nostro ragù.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

TORTELLINI "COME PIACCIONO A TE" · 14

In brodo di carne; panna e prosciutto; o con il nostro ragù.

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; Sedano

(SG) **RISOTTO AL LAMBRUSCO CON PARMIGIANO** · 15

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

Allergeni: Latte e derivati; Solfiti

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

Non si garantisce l'assenza di 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 ← Consigliato dalla Trattoria

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

SG **FIORENTINA** · 59 al kg

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.
Ottima con L'orto alla brace.

POLPETTE DELLA NONNA · 14

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

SG **LA NOSTRA TAGLIATA BLACK ANGUS** · 21

Semplice, profumata e piena di carattere, come piace a noi. 280 g
Ottima con le patate al forno.

Allergeni: Sedano

Di stagione

Da novembre a febbraio, i piatti della tavola d'inverno.

GUANCIA BRASATA AL LAMBRUSCO CON POLENTA · 22

Cotta lentamente nel Lambrusco fino a sciogliersi,
servita con polenta morbida.

Allergeni: Sedano; Solfiti

BOLLITO MISTO CON SALSA VERDE E MOSTARDA · 25

Manzo, vitello, lingua e cotechino, con salsa verde e mostarda di frutta.

Allergeni: Glutine; Pesce; Sedano; Senape; Solfiti

L'orto di Emilia

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

SG V **PATATE AL FORNO DELLA CASA** · 6
Dorate fuori, morbide dentro.

LE PATATINE FRITTE* · 6
Croccanti e dorate, fritte al momento.

SG V **POLENTA** · 6 NUOVO
Morbida, con crema
di Parmigiano Reggiano
Allergeni: Latte e derivati

SG V **L'ORTO ALLA BRACE** · 8
Verdure di stagione grigliate al momento.
Il segno del fuoco su ogni sapore.

SG V **FRIGGIONE BOLOGNESE** · 5 NUOVO
Cipolle e pomodoro stufati a lungo,
come si fa a Bologna.

INSALATA MISTA · 5
Foglie fresche e verdure crude
del momento.

Dolci

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

SG V **GELATO ARTIGIANALE PER DUE** · 14
Gelato fior di latte mantecato al momento, con pistacchio e cioccolato caldo.
Ricetta di famiglia, pensato per essere condiviso. 8 min
Allergeni: Latte e deirivati; Frutta a guscio

V **IL NOSTRO TIRAMISÙ** · 8
Il classico di casa, preparato al momento e servito come una volta.
Allergeni: Glutine; Uova; Latte e deirivati

V **TORTINO AL CIOCCOLATO** · 8
Cuore morbido e cioccolatoso, racchiuso in un tortino caldo e goloso.
Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

TORTA DEL GIORNO · 7
Una fetta semplice e golosa, proprio come quelle della nonna.
Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati

Servizio e Coperto: 3

SG Senza glutine V Vegetariano Evidenziato I nostri consigliati

*Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari. *Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati.*
Tutti i prezzi sono espressi in €/Euro. Ristorante del gruppo: Whim-Group / www.whim-group.com