



# TRATTORIA DA NOEMI

TEL. 0532 769070  
CHIUSO IL MARTEDÌ E IL MERCOLEDÌ

## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| Selezione di salumi del territorio con pinzini   | 18 |
| (Prosciutto di Parma riserva 36 mesi, Zia ferrarese, Coppa stagionata, Pancetta pepata, Salame rosa, Mortadella Classica |    |
| Culatello di Zibello DOP 36 mesi  con pinzini  | 22 |
| Sformatino di zucca con fonduta di parmigiano  | 13 |
| Pinzini  | 3  |

### PRIMI

|   |    |
|---|----|
| Cappellacci di zucca al ragù                                    | 14 |
| Cappellacci di zucca al burro e salvia                          | 14 |
| Pasticcio di maccheroni ferrarese                               | 16 |
| Cappelletti in brodo di cappone                                 | 15 |
| Cappelletti alla panna  | 15 |
| Lasagne al forno alla "Noemi"                                   | 15 |
| Tortelli di sfoglia verde con ricotta e salsa gorgonzola e noci | 14 |
| Tagliatelle al ragù   | 14 |





## SECONDI

|  |    |
|--|----|
| Salama da sugo ferrarese IGP al cucchiaio con purè | 16 |
| Faraona al forno da filiera controllata con patate | 24 |
| Selezione di formaggi con le nostre confetture     | 16 |

(sono formaggi da caseifici regionali e italiani, affinatori locali e presidi Slow Food 

## CONTORNI

|                      |   |
|----------------------|---|
| Patate al forno      | 6 |
| Patate fritte        | 6 |
| Purè di patate       | 6 |
| Insalata mista       | 6 |
| Verdure alla griglia | 6 |
| Verdure gratinate    | 7 |

## DOLCI

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Tenerina al cioccolato fondente | 8 |
| Torta di tagliatelle            | 8 |
| Zuppa inglese                   | 8 |
| Tiramisù                        | 8 |

Coperto e Pane 3





## BEVANDE

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Acqua minerale 0,75 cl      | 2,5         |
| Coca cola cl 33             | 3,5         |
| Vini della casa:            |             |
| Fortana rosso fermo         | Litro 1/4 6 |
| Pignoletto bianco frizzante | Litro ½ 8   |
|                             | Litro 1 15  |
| Liquori – Amari – Grappe    | 5           |
| Grappe Affinate e Barricate | 7/8         |
| Spirits                     | 8/12        |
| Caffè                       | 2           |
| Coperto e pane              | 3           |

### Eccellenze sulla tavola:

Nel cestino del pane troviamo la tipica coppia ferrarese Igp.  
Il pane è tutto di nostra produzione con farine 100% italiane macinate a Pietra dal Molino Quaglia. Prodotto con lievito madre.  
Selezione di Oli locali, Aceto balsamico IGP di Modena e sale marino di Cervia.

### N.B.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni presenti nelle nostre preparazioni, è possibile consultare l'apposita documentazione, fornita a richiesta dal personale di sala.





## LEGGERE CON ATTENZIONE

Il prezzo del Coperto comprende il tovagliato. La posateria, il pane fatto in casa e i condimenti del territorio messi a disposizione dalla trattoria. Tale costo viene applicato ad ogni commensale.

Per ragioni organizzative, il prezzo delle porzioni ridotte o mezze-porzioni dove è possibile farlo, hanno un costo deprezzato di 2 euro dal valore della pietanza indicato a menù.

Al fine di rispettare gli orari di servizio della Trattoria, si invita a comunicare la comanda completa al momento dell'ordinazione.

Il “Diritto di Tappo”: è pari al prezzo della bottiglia di vino con costo inferiore fra le etichette selezionate nella Carta dei Vini. Il costo fissato è 15€.

Il “Diritto di Taglio”: valido per ogni preparazione di pasticceria di origine esterna alla Trattoria; verrà applicato con un costo di 2,00 € a commensale del tavolo. Inoltre, è obbligatorio fornire lo scontrino di acquisto del prodotto al personale di Sala.

