



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 cucchiaino 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:	Litro 1/4 6
Fortana rosso fermo	Litro ½ 8
Pignoletto bianco frizzante	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 “Dirittto 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.

