# TRATTORIA DA NOEMI

**TEL. 0532 769070**
**CHIUSO IL MARTEDI' E IL MERCOLEDÌ**

## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

Tagliere di salumi del territorio con pinzini 1,5,7 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 1,5.7 22

Sformatino di zucca con fonduta di parmigiano 1,3,7 13

Pinzini 1,5,7 3

### PRIMI

Cappellacci di zucca al ragù 1,3,7,9 14
Cappellacci di zucca al burro e salvia 1,3,7 14
Pasticcio di maccheroni ferrarese 1,3,7 18
Cappelletti in brodo di cappone 1,3,7,9 15
Cappelletti alla panna 1,3,7,9 15
Lasagne al forno alla "Noemi" 1,3,7,9 18
Tortelli di sfoglia verde con ricotta e salsa gorgonzola e noci 1,3,7,8,9 14
Tagliatelle al ragù 1,3,9 14

## SECONDI

| | |
|---|---|
| Salama da sugo ferrarese IGP al cucchiaio con purè 7 | 16 |
| Faraona al forno da filiera controllata con patate 7,9 | 24 |
| Selezione di formaggi con le nostre confetture 7, POSSIBILE 8 | 16 |

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

## CONTORNI

| | |
|---|---|
| Patate al forno | 6 |
| Patate fritte 5 | 6 |
| Purè di patate 7 | 6 |
| Insalata mista | 6 |
| Verdure alla griglia | 6 |
| Verdure gratinate 1,4, | 7 |

## DOLCI

| | |
|---|---|
| Tenerina al cioccolato fondente 1,3,7, TRACCE POSSIBILI 8, | 8 |
| Torta di tagliatelle 1,3,7,8 | 8 |
| Zuppa inglese 1,3,7, POSSIBILE 8, | 8 |
| Tiramisù 1,3,7, POSSIBILE 8 | 8 |

## 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.

PIÙ PRECISAMENTE
A fianco di ogni piatto, sono indicati numeri, corrispondenti alla legenda successivamente riportata (Reg. UE 1169/2011)

### 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.**