# TRATTORIA DA NOEMI

TEL. 0532 769070
CHIUSO IL MARTEDI' E IL MERCOLEDÌ

## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

Tagliere 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 18
Cappelletti in brodo di cappone 15
Cappelletti alla panna 15
Lasagne al forno alla "Noemi" 18
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: | 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.