

TRATTORIA CORRIERI



TRATTORIA
CORRIERI



En el centro histórico de Parma, a unos pasos del Parque Ducal, de la Pinacoteca y del Teatro Regio, se encuentra la Trattoria Corrieri, un antiguo local que lleva siglos saciando a los viajeros y los habitantes de la ciudad. En los tiempos de la duquesa María Luisa, los mensajeros paraban en esta fonda para comer y dejar descansar a los caballos atados a unos anillos que aún se mantienen presentes. En la Trattoria Corrieri respetamos las recetas tradicionales de Parma y los sabores típicos de estos lares. Gracias a los dos amplios salones, es posible comer en compañía por trabajo o amistad, o bien hacerlo tranquilamente en el salón pequeño o el romántico patio veraniego.

Estimado cliente: Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, le rogamos que avise a nuestro personal para poder atenderle lo mejor posible



RETE: Corrieri
PASS: corrieri001

**TRATTORIA
CORRIERI**

Trattoria Corrieri – Via Conservatorio, 1 – 43121 Parma tel. 0521.234426 fax. 0521.285604
e-mail: info@trattoriacorrieri.it e sito internet: www.trattoriacorrieri.it

Entradas

de nuestras colinas

Torta Frita ^A :	€ 4,00
pasta de pan frita en la grasa(sin lactosa)	
Tarta de alcachofas ^A :	€ 5,00
Polenta Taragna frita ^A :	€ 5,00
con queso gorgonzola	
Parmigiano Reggiano de montaña ^A :	€ 7,00
queso solo de leche, sal y cuajo, añejado mas de 30 meses y sin lactosa	
Ciccioli:	€ 5,00
producto del trabajo del cerdo a través del prensado	
Cicciolata de Parma:	€ 6,00
producto del trabajo de la carne de cerdo, cocinada y con especias	
Jamón de Parma:	€ 8,00
muslo de cerdo y sal, añejado min 20 meses en Langhirano (Parma)	
Culatello de Zibello:	€ 10,00
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses en Zibello (Parma)	
Culatta (Culatello con cortezas):	€ 8,50
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses con cortezas	
Strolghino of Culatello:	€ 7,00
salchichòn de pasta de culatello (Parte alta del muslo de cerdo)	
Hombro crudo de montaña :	€ 10,00
hombro de cerdo, salado y añejado 20 casi meses	
Hombro cocinado de San Secondo cortado a mano:	€ 7,50
hombro de cerdo, salado y cocinado. Producido en San Secondo (Parma)	
Salami de Felino "como una vez":	€ 7,00
Carne de cerdo molida, con sal y pimienta añadidos	
Coppa de Parma:	€ 7,50
Parte del músculo cervical del cerdo, sabor dulce, añejado	
Panceta:	€ 6,50
Parte del vientre de cerdo, salada y añejada. Sabor dulce	
Embutidos del Granjero:	€ 8,00
Salami de Felino, cicciolata, ciccioli, panceta, hombro cocido de San Secondo	
"Los manjares de Parma" embutidos mixtos:	€ 11,00
Culatello con cortezas, Jambon de Parma, Coppa, Salami de Felino	
"Picada de los golosos" embutidos mixtos:	€ 10,00
Garganta, Hombro crudo, Lardo especiado	

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Primeros platos

pasta fresca hecha en casa

Tortelli de hierbas ^{A*} :	€ 8,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Calabaza ^{A*} :	€ 8,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Papas ^A :	€ 8,00
Tris de Tortelli ^{A*} :	€ 9,50
condimentados con mantequilla y parmesano	
La Tortellata ^{A*} :	€ 45,00
cacerola de Tortelli con un mínimo de 6 porciones	
Tallarines con Culatello ^A :	€ 9,00
Risotto a la Parmesana ^A :	€ 8,00
Cappelletti en caldo ^{A*} :	€ 8,50
Cappelletti con crema ^{A*} :	€ 8,50
Cappelletti con ragù de Strolghino de Culatello ^{A*} :	€ 9,50
La Cappellata en caldo ^{A*} :	€ 48,00
sopera de cappelletti en caldo con un mínimo de 6 porciones	
Sopa Campesina ^A :	€ 7,50
minestrone de verduras y fideos mal cortada con càascaras de parmesano	
Tallarines con tomate ^A :	€ 7,50
Tallarines con jamon de Parma y rucula ^A :	€ 9,00
Tallarines con ragù de Strolghino de Culatello ^A :	€ 9,00
Ñoquis de papas con ragù de strolghino de culatello ^A :	€ 9,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Segundos Platos

Punta de ternera rellena al horno ^A :	€ 9,00
Hombro cocido de San Secondo con puré de papas ^A : hombro cocido cortada a mano	€ 8,50
Tartare de caballo crudo (posibilidad cocido):	€ 8,00
Almohadas de cerdo con vinagre balsámico de Módena ^A :	€ 9,00
Vecchia di cavallo "Vécia col piss" ^A :	€ 8,50
picado de caballo, papas en mojada, tomates frescos, pimentones, cebollas, apio	
Espinilla de jamon al horno con papas ^A :	€ 9,00
Tripa a la Parmesana ^A :	€ 8,50
con salsas de verduras y Parmigiano Reggiano	
Tartiflette ^A :	€ 8,00
pastel de papas con panceta, cebolla y queso Reblochon	
Polenta equivocada ^A :	€ 9,00
con ragù de Strolghino de Culatello	
Roastbeef de caballo ^A :	€ 9,50
Asado de ternera con papas al horno ^A :	€ 9,50
Estofado de burra ^{A*} :	€ 14,00
Fritura de Agua Dulce (Bagre, Anguila, Ranas) ^{A*} :	€ 12,00
Ranas Fritas ^A :	€ 9,00
Degustacion de quesos con marmeladas mistas ^A :	€ 9,50

A la parrilla

Hamburguesa de ternera piamontesa a la parrilla ^A :	€ 9,00
sobre una cama de tomatitos y albahaca	
Filete de caballo a la parrilla:	€ 15,00
Chuléton de ternera holandesa :	€ 12,00
Rebanada de ternera piamontesa a la parrilla:	€ 14,50
con parmesano y rucola	

**TRATTORIA
CORRIERI**

Guarniciones

Papas al horno:	€ 4,00
Ensalada mixta:	€ 4,00
Verduras gratinadas ^A :	€ 4,00
Purée de papas ^A :	€ 4,00
Verduras hervidas* ^A :	€ 4,00
Polenta:	€ 4,00
Cardo en humedo ^A :	€ 4,00
Ortigas salteadas:	€ 4,00

Postres y fruta

Sopa inglesa ^A :	€ 5,00
Spongata ^A :	€ 5,00
Tiramisù ^A :	€ 5,00
senza lattosio	
Panna cotta ^A :	€ 5,00
con chocolate / caramelo / con fresa	
Tarta "Sbrisolona" y sabayòn ^A :	€ 5,00
Duchessina ^A :	€ 5,00
Tarta de chocolate ^A :	€ 5,00
Crostata de marmela de frutas mixtas ^A :	€ 5,00
Ensalada de frutas:	€ 5,00
Mousse de chocolate con granos de Avellanas ^A :	€ 5,00
Mini Krapfen con crema de pistacho ^A :	€ 5,00
Helado a la Calabaza ^A :	€ 3,50
Sorbete de mandarina ^A :	€ 3,50
Sorbete de Limon ^A :	€ 3,50
Tris de postres :	€ 7,00

Pan y cubierto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Menú para Niños

con porciones reducidas (solo para niños)

Primeros platos

Fideos en caldo ^A :	€ 3,50
Samolino en caldo ^A :	€ 3,50
Cappelletti en caldo ^{A*} :	€ 5,00
Fideos con tomate ^A :	€ 4,00
Fideos con ragù di strolghino ^A :	€ 5,00
Tortelli de hierbas ^{A*} :	€ 4,00
condimentados con mantequilla y parmesano	

Segundos Platos

Tartare de caballo crudo (posibilidad cocido):	€ 5,00
Filete de caballo:	€ 5,00
Amburguesa de ternera piamontesa a la parrilla ^A :	€ 5,00
sobre una cama de tomatitos y albahaca	
Ensalada mixta:	€ 2,50
Purea de papas ^A :	€ 2,50
Verduras hervidas*:	€ 2,50

Pan y cubierto gratuito

hasta 12 años

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Menù Vegetariano

ENTRADAS

Tarta de alcachofas ^A :	€ 5,00
Crostini con tomates ^A :	€ 4,00

PRIMEROS PLATOS

Risotto a la Parmesana ^A :	€ 8,00
Tortelli de hierbas ^{A*} :	€ 8,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Calabaza ^{A*} :	€ 8,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tallarines con tomate ^A :	€ 7,50

SEGUNDOS PLATOS

Polenta Taragna con gorgonzola ^A :	€ 8,00
Tortillas de verduras ^A :	€ 6,50

GUARNICIONES

Verduras gratinadas ^A :	€ 4,00
Verduras hervidas ^A :	€ 4,00
Papas al horno:	€ 4,00
Cardo en humedo ^A :	€ 4,00
Ensalada mixta:	€ 4,00

Pane e coperto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Menù de Degustaciòn

Solo en la hora del almuerzo de lunes a viernes, excluidos los feriados
podrá degustar porciones reducidas de nuestros platos típicos

Menù fijo de degustaciòn

Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè:	€ 17,00
Entradas, Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè: ...	€ 20,00
Entradas, Torta Frita, Primero, Segundo Plato, Postres, Agua, Cafè:	€ 20,00

Menù de degustacion a la carta

ideal para los chicos

Entradas (porciones reducidas)

Torta Frita ^A :	€ 2,00
frita en el lardon	
Parmigiano Reggiano de montaña ^A :	€ 4,00
queso solo de leche, sal y cuajo, añejado mas de 30 meses y sin lactosa	
Jamòn de Parma:	€ 6,00
muslo de cerdo y sal, añejado min 20 meses en Langhirano (Parma)	
Culatta (Culatello con cortezas):	€ 6,50
Parte alta del muslo de cerdo, añejado 16 meses con cortezas	
Hombro crudo de montaña :	€ 7,00
hombro de cerdo, salado y añejado 20 casi meses	
Hombro cocido de San Secondo cortada a mano:	€ 5,50
hombro de cerdo, salado y cocinado. Producido en San Secondo (Parma)	
Salami de Felino "como una vez":	€ 5,00
Carne de cerdo molida, con sal y pimienta añadidos	
Coppa de Parma:	€ 5,50
Parte del músculo cervical del cerdo, sabor dulce, añejado	
Panceta:	€ 4,50
Parte del vientre de cerdo, salada y añejada. Sabor dulce	

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Los Primeros Platos (porciones reducidas)

pasta fresca hecha en casa

Tortelli de Hierbas ^{A*} :	€ 5,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Calabaza ^{A*} :	€ 5,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tortelli de Papas ^A :	€ 5,00
Tris de Tortelli ^{A*} :	€ 6,00
condimentados con mantequilla y parmesano	
Tallarines de Culatello ^A :	€ 6,00
Risotto a la parmesana ^A :	€ 5,00
Cappelletti en caldo ^{A*} :	€ 5,50
Cappelletti con ragù de Strolghino de culatello ^{A*} :	€ 6,50
Tallarines con tomate ^A :	€ 5,00
Tallarines con ragù de Strolghino de culatello ^A :	€ 6,00
Tallarines con Jamon de Parma y rucula ^A :	€ 6,00
Ñoquis de papas con ragù de Strolghino de culatello*:	€ 6,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Segundos Platos (porciones reducidas)

Hombro cocido de San Secondo con purée de papas ^A :	€ 6,50
Tartare de caballo crudo (o cocido):	€ 6,00
Polenta Taragna equivocada ^A :	€ 7,00
con ragù de strolghino de culatello y gorgonzola dulce	
Almohadas de cerdo con vinagre balsámico de Módena ^A :	€ 7,00
Hamburguesa de ternera piamontesa a la parrilla ^A :	€ 6,00
Roastbeef de caballo ^A :	€ 7,00
Ranas fritas ^{A*} :	€ 7,00

Postres y fruta (porciones reducidas)

Spongata ^A :	€ 3,50
Tarta "Sbrisolona" y sabayòn ^A :	€ 3,50
Tarta de chocolate ^A :	€ 3,50
Crostata de marmelada de frutas mixtas ^A :	€ 3,50
Ensalada de Frutas ^A :	€ 3,50
Mousse de chocolate con granos de avellana ^A :	€ 3,00
Sorbete de mandarina ^A :	€ 3,00
Sorbete de Limone ^A :	€ 3,00

Pan y cubierto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles, por favor, ver los últimos paneles

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Platos Únicos

Solo en la hora del almuerzo de lunes a viernes, excluidos los feriados
Primer plato, segundo y guarnición

PRIMERA COMPOSICIÓN: € 10,00

Tris de Tortelli: Tortelli de Hierbas, Tortelli de Calabaza, Tortelli de papas (condimentados con mantequilla y parmesano)^{A*}

Almohadas de cerdo con vinagre balsámico de Módena^A

Guarnición a elegir: Papas al horno o Polenta^A

SEGUNDA COMPOSICIÓN: € 10,00

Tagliatelle de Tomate^A

Tartare de caballo crudo (o cocido)

Guarnición a elegir: Papas al horno o Polenta^A

TERCERA COMPOSICIÓN: € 10,00

Ñoquis de papas con ragú de strolghino^A

Hamburguesa de ternera piamontesa a la parrilla^A

Guarnición a elegir: Papas al horno o Polenta^A

QUARTA COMPOSICIÓN: € 10,00

Tallarines con culatello^A

Roastbeef de caballo^A

Guarnición a elegir: Papas al horno o Polenta^A

Pan y cubierto no incluidos € 2,50

Algunos productos (carnes, verduras, etc.) podrían ser congelados por motivos de gestión.

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles alérgicos ver las últimas páginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Bebidas y Cafetería

AGUA

Agua Mineral Sin Gas 70 cl:	€ 2,00
Agua Mineral Con Gas 70 cl:	€ 2,00

BEBIDAS EN LATA

Coca Cola 33 cl:	€ 3,00
Coca Cola Zero 33 cl:	€ 3,00
Fanta 33 cl:	€ 3,00
Esta The 33 cl:	€ 3,00
Zumos de fruta(albaricoque, pera y ace):	€ 3,00

CAFETERIA

Caffè expreso:	€ 1,50
Caffè con leche:	€ 1,50
Caffè decafeinado:	€ 1,50
Capuccino:	€ 2,00
Ginseng:	€ 2,00
Caffè con alcohol :	€ 2,00
Caffè de Cebada:	€ 1,50
Canarino(agua caliente con la cascara del limon):	€ 1,50
The/Infusión:	€ 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nuestra pastelería

TORTAS DE CUMPLEANOS, GRADUACIONES, PARA EVENTOS

Relleno: Chantilly
Salsa de fresa
Chocolate
Avellana
Mousse de chocolate (ej. pastel 3)

Cobertura: Avellana (ej. pastel 4, 5, 6 e 10)
Pasta de azúcar (ej. pastel 7 y 2)
Glaseado de chocolate blanco (ej. pastel 3)
Glaseado de chocolate negro

Remojo: A la vainilla
con Alcool

Por favor, consulte el menú de pasteles para ver ejemplos de productos de confitería que ofrecemos

25 € / kg a pedir al menos 5 días antes, posibilidad de intolerancia a la lactosa o bajo contenido de gluten

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles allergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Lista de Alergenos por platos

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

ENTRADAS

Torta Frita: GLUTEN

Tarta de Alcachofa: GLUTEN, LECHE

Polenta taragna con gorgonzola: LECHE(sin lactosa)

Parmigiano Reggiano: LECHE(sin lactosa)

PRIMEROS PLATOS

Tortelli de Hierbas: GLUTEN, UEVOS, LECHE

Tortelli de Calabaza: GLUTEN, UEVOS, LECHE, MOSTAZA , ANHÍDRIDO SULFUROSO

Tortelli de Papas Dulces y ragù de strolghino de Culatello: GLUTEN, UEVOS, LECHE, SULFITOS Y APIO

Tallarín de Culatello: GLUTEN, UEVOS, LECHE

Risotto a la Parmesana : LECHE, APIO, SULFITOS

Cappelletti en caldo: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO, SULFITOS

Cappelletti con crema: GLUTEN, UEVOS

Cappelletti con ragù: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO, SULFITOS

Sopa Campesina: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO

condimentados con Parmigiano Reggiano sin lactosa

Tallarines con tomate : GLUTEN, UEVOS

condimentados con Parmigiano Reggiano sin lactosa

Tallarines con ragù: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO, SULFITOS

Tagliatelle con Jamon de parma y rucula : GLUTEN, UEVOS, SULFITOS

Ñoquis de papas con ragù: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO, SULFITOS

SEGUNDOS PLATOS

Punta de ternera rellena al horno: GLUTEN, UEVOS, LECHE, APIO, SULFITOS

Hombro cocido de cerdo con purè de papas : LECHE, APIO

Almohadas de cerdo con vinagre balsámico de Módena: LECHE, APIO, SULFITOS

Vecchia di cavallo : LECHE, APIO

Espinilla de jamon al horno con papas: APIO, SULFITOS

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Para detalles alergenos ver las ultimas paginas

* De acuerdo con la estacionalidad de ciertos productos pueden ser congelados

Lista de Alérgenos por plato

Al elaborar la pasta fresca en nuestra cocina, le recordamos que es posible que haya trazas de gluten en todos nuestros platos.

Tripa a la parmesana: LECHE, APIO, SULFITOS

Tartiflette: LECHE

Polenta equivocada: LECHE, APIO, SULFITOS

Roastbeef de caballo: SULFITOS

Asado de ternera con papas: APIO, SULFITOS

Estofado de burra: APIO, SULFITOS

Fritura de agua dulce: GLUTEN

Ranas Fritas: GLUTEN

Degustación de quesos : LECHE

Amburguesa de ternera piamontesa : GLUTEN, UEVOS, LECHE

GUARNICIONES

Purée de papas dulces: LECHE

Verduras gratinadas : GLUTEN, LECHE

Cardo estofado : APIO, SULFITOS

POSTRES Y FRUTA

Sopa Inglesa: LECHE, GLUTEN, UEVOS, SOJA, ALMENDRAS Y AVELLANAS

Spongata: LECHE, GLUTEN, UEVOS, NUECES, PIÑONES

Tiramisù: GLUTEN, UEVOS

Panna cotta : COLA DE PESCADO

Tarta "Sbrisolona": ALMENDRAS, LECHE, GLUTEN, UEVOS

Duchessina : LECHE, GLUTEN, UEVOS

Tarta de chocolate : LECHE, GLUTEN, UEVOS

Crostata con marmelada de frutas mixtas : LECHE, GLUTEN, UEVOS

Helado de Calabaza: LECHE

Mousse de Chocolate: LECHE, NUECES Y FRUTOS DE CASCARA

Mini krapfen con crema de pistachio: LECHE, GLUTEN, UEVOS Y FRUTOS DE CASCARA

Sorbete de mandarin: LECHE, posibles trazas de GLUTEN, UEVOS, SOJA, FRUTOS DE CASCARA

Sorbete de Limon : LECHE, posibles trazas de GLUTEN Y FRUTOS DE CASCARA

**TRATTORIA
CORRIERI**