

TRATTORIA CORRIERI

Carta Vini



Dal 1800 la Trattoria Corrieri è il locale che da secoli sazia viaggiatori e abitanti della città. Dai tempi della Duchessa Maria Luigia, quando i corrieri sostavano in questa locanda per mangiare e far riposare i cavalli legati agli anelli ad oggi ancora visibili. Ai Corrieri si rispettano le ricette tradizionali di Parma e i sapori tipici locali.

Gentile cliente, se ha delle allergie o intolleranze alimentari Le chiediamo cortesemente di avvisare il nostro personale per servirLa nel modo migliore possibile.



RETE: Corrieri
PASS: corrieri001



ENGLISH MENU



MENU FRANCAIS



MENU ESPAÑOL



MENU ASPORTO



**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

Vini di Parma

Lambrusco Maestri - Vino Rosso

FRIZZANTE

Marcello Grand Crù "Ariola" IGP: € 9,50
Metodo Charmant abboccato - 75 cl - 10,5 % vol.

Marcello Grand Crù "Ariola" IGP: € 6,00
Metodo Charmant abboccato - 375 ml - 10,5 % vol.

Otello "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 9,50
Metodo Charmant abboccato - 75 cl - 11,0 % vol.

Otellino "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 6,00
Metodo Charmant abboccato - 375 ml - 11,0 % vol.

Terre Verdiane "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 10,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 11,0 % vol.

Lambrusco "Monte delle Vigne" Emilia IGT: € 10,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 11,5 % vol.

FRIZZANTE BIOLOGICO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Marc' Aurelio 2016 "Az. Agr. Bio. Crocizia" Emilia IGT: € 15,00
Rifermentazione in bottiglia secco - 75 cl - 12,0 % vol.

SPUMANTI

Radamés Lambrusco Spumante Brut 2016 "Cantine Ceci": € 15,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 13,0 % vol.

Lambrusco Maestri, vino rosso scuro, profumato e corposo. Questa varietà di Lambrusco nasce a Parma alla fine del '900 dalla famiglia Maestri.

Abbinamento consigliato

Antipasto: Torta Fritta e Salumi

Primi Piatti: Cappelletti in brodo

Secondi Piatti: Cavallo, Punta di Vitello al forno e Trippa alla parmigiana.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Malvasia di Candia Aromatica - Vino Bianco

FERMO

Malvasia Ferma 2016 "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOP: € 16,00
Affinamento in acciaio secco - 75 cl - 12,5 % vol.

FRIZZANTE

Otello Malvasia 2016 "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 9,50
secco - 75 cl - 11,0 % vol.

Otellino Malvasia 2016 "Cantine Ceci" Emilia IGT: € 6,00
secco - 375 ml - 11,0 % vol.

Malvasia "Az. Agr. Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 12,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 12,5 % vol.

Znéstra "Az. Agr. Bio. Crocizia" Emilia IGT: € 15,00
Rifermentazione in bottiglia secco - 75 cl - 11,5 % vol. - Biologico - Deposito naturale

SPUMANTE

Radamés Malvasia Brut 2016 "Cantine Ceci" DOP: € 15,00
Metodo Charmant secco - 75 cl - 12,5 % vol.

METODO CLASSICO

Malvasia Brut Nature "Az. Agr. Aldini": € 18,00
Rifermentazione in bottiglia velato - 75 cl - 12,0 % vol. - Deposito naturale

Dama Bianca Malvasia Brut "Dall'asta" Colli di Parma DOC: € 18,00
Metodo Classico 2013 - 75 cl - 12 % vol.

La **Malvasia di Candia Aromatica** è l'uva "Regina dei Colli di Parma". Vino bianco, aromatico, profumato e delicato.

Abbinamento consigliato

Antipasto: Salumi, Prosciutto di Parma

Primi Piatti: Tortelli d'erbetta, di Patate, di Zucca e il Risotto alla Parmigiana

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Barbera e Bonarda - Vino Rosso

FERMO

Rosso 2016 "Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 15,00

Affinamento in acciaio 2016 secco - 75 cl - 14,0 % vol. 

Campo delle Lepri 2015 "Az. Agr. Calzetti" Emilia DOC: € 14,00

Affinamento in acciaio 2015 secco - 75 cl - 13,5 % vol.

FERMO BARRICATO

Vigna del Guasto 2009 "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOC: € 23,00

Affinamento in barrique 2009 - 75 cl - 14,5 % vol.

FRIZZANTE

Convertino 2016 "Az. Agr. Calzetti" Colli di Parma DOC: € 10,00

Metodo Charmant 2016 - 75 cl - 12,5 % vol.

Il Rosso Colli di Parma è prodotto con uve di Barbera e Bonarda. Vino rosso tipico dei Colli di Parma, color rubino e gusto secco.

Abbinamento consigliato

Primi Piatti: Cappelletti e Gnocchi al ragù di Strolghino di Culatello

Secondi Piatti: Polenta Pasticciata, Stinco di Prosciutto al forno

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Sauvignon Blanc - Vino Bianco

FERMO

Barbian Sauvignon "Az. Agr. Ariola" Emilia IGP: € 12,00
Affinamento in acciaio 2016 secco - 75 cl - 12,5 % vol.

FRIZZANTE

Sauvignon 2016 "Az. Agr. Monte delle Vigne" Colli di Parma DOC: € 14,00
Metodo Charmant 2016 secco - 75 cl - 12,5 % vol.

SPUMANTE

Sauvignon Brut 2016 "Az. Agr. Lamoretti" Colli di Parma DOP: € 18,00
Metodo Charmant 2017 Brut - 75 cl - 12,5 % vol.

Il Sauvignon Blanc è un vitigno internazionale vinificato nella nostra zona da oltre 200 anni per volere dei funzionari francesi alla Corte di Maria Luigia. Il Sauvignon Blanc ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un sentore di mela, e la sensazione al gusto è asciutta ed elegante, con ottimo equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e sensazioni di morbidezza.

Abbinamento consigliato

Antipasti: Affettati

Primi Piatti: Tagliatelle ai funghi porcini, Tagliolini al Culatello

Secondi Piatti: Melanzane alla Parmigiana

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Altri vitigni e sidro

ROSSO FERMO

Barbian Rosso "Az. Agr. Ariola" IGT : € 11,00
Rosso Barricato, Cabernet Sauvignon e Merlot, secco - 75 cl - 14,0 % vol.

Nabucco 2012 "Az. Agr. Monte delle vigne" Emilia IGT: .. € 26,00
Rosso Barricato, Barbera e Merlot, secco - 75 cl - 14,5 % vol.

ROSSO FRIZZANTE

Fortanina "Az. Agr. Ariola" IGP: € 9,00
Fortana dell'Emilia abboccato - 75 cl - 7 % vol.

SPUMANTE

Lintrigo Rosè Extra Dry "Az. Agr. Ariola": € 12,00
Rosato, Chardonnay e Barbera - 75 cl - 11,0 % vol.

Radamés Spumante Brut Rosa "Cantine Ceci" Emilia IGP: € 15,00
Uve Rosse delle Colline Parmensi secco - 75 cl - 12,5 % vol.

SPUMANTE METODO CLASSICO

Casatico 2013 "Dall'Asta" Colli di Parma DOC: € 17,00
Metodo Classico Brut, Pinot Bianco - 75 cl - 12,5 % vol.

SIDRO DI MELE

Ciderpunk 2016 "Az. Agr. Bio. Crocizia": € 12,00
Sidro di mele frizzante secco, biologico, rifermentazione in bottiglia - 375cl - 8,5 % vol.

Abbinamento consigliato per Barbian Rosso, Nabucco e Radamés

Antipasti: Parmigiano Reggiano

Primi Piatti: Cappelletti al ragù di Strolghino o in brodo

Secondi Piatti: Tagliata di fassona, Carne di cavallo

Abbinamento consigliato per Fortanina e L'Intrigo Rosè

Antipasti: Degustazione di formaggi misti, Salumi

Primi Piatti: Risotto alla Parmigiana, Tortelli d'erbetta

Dolci: Torta sbrisolona

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Vino della casa

ROSSO	1/4 litro	1/2 litro	bottiglia
Lambrusco Colli di Parma "Romeo" frizzante	€ 3,50	€ 5,50	€ 8,50
Nostro Rosso fermo	€ 4,00	€ 6,00	€ 9,00
BIANCO	1/4 litro	1/2 litro	bottiglia
Malvasia Colli di Parma "Giulietta" frizzante	€ 3,50	€ 5,50	€ 8,50
Nostro Bianco fermo	€ 4,00	€ 6,00	€ 9,00

Birre di Parma

Birra Artigianale

Birra ViaEmilia "Birrificio del ducato": € 4,50
Birra Chiara Kellerpils - 33 cl - 5,0 % vol.

Birra ViaEmilia "Birrificio del ducato": € 9,50
Birra Chiara Kellerpils - 75 cl - 5,0 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini di Parma

Vino Dolce

Malvasia Dolce "Az. Agr. Ariola" IGP: € 9,00
Metodo Charmant 2016, Bianco frizzante - 75 cl - 7,0 % vol.

Moscato Dolce 2017 "Az. Agr. Lamoretti" Emilia IGP: € 15,00
Metodo Charmant 2016, Bianco frizzante - 75 cl - 3,0 % + 10,0 % vol.

Il Picchio Passito di Malvasia "Az. Agr. Calzetti" Emilia IGT: € 18,00
Bianco, Barricato, Passito Dolce - 375 ml - 14,0 % vol. - Presenta deposito naturale

Vino del Campo Passito Rosso 2014 "Az. Agr. Lamoretti": € 29,00
Rosso, Barricato, Passito di Bonarda Dolce - 375 ml - 14,0 + 15,0 % vol. - Presenta deposito naturale

AL BICCHIERE

Il Picchio Passito di Malvasia "Az. Agr. Calzetti" Emilia IGT: € 5,00
Bianco, Barricato, Passito Dolce - 375 ml - 14,0 % vol. - Presenta deposito naturale

Vino del Campo Passito Rosso 2014 "Az. Agr. Lamoretti": € 7,00
Passito di Bonarda Dolce - 375 ml - 14,0 + 15,0 % vol. - Presenta deposito naturale

I Vini Dolci di Parma che siano Frizzanti o Passiti sono un'esplosione di sentori, i Passiti sono ottimi da meditazione

Abbinamento consigliato

Antipasti: Formaggio stagionato, cicciolata

Dolci: Dolci tipici del territorio, Insalata di Frutta

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Liquori di Parma

Liquirificio Colombo

Bargnolino:	€ 3,50
Liquore di prugnoli selvatici	
Nocino:	€ 3,50
Liquore di noci	
Lemoncino:	€ 3,50
Liquore di scorze di limone	
Sburlon:	€ 3,50
Liquore di mela cotogna	
Camomillina:	€ 3,50
Liquore di camomilla	
Maria Luigia:	€ 3,50
Liquore dell'erba Maria Luigia (verbena odorosa) detta anche limoncella	
Violetta:	€ 3,50
Liquore di Violetta di Parma	


**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini dell' Emilia Romagna

ROSSO FRIZZANTE

Arte e Concerto 2016 "Medici Ermete e Figli" Reggiano DOC: € 11,00
Lambrusco Salamino secco - 75cl - 11,5 % vol. 

Omaggio a Gino Friedmann 2016 "Cantina di Carpi e Sorbara": € 12,00
Lambrusco di Sorbara DOC secco - 75cl - 11,5 % vol. 

Gutturnio 2016 "Az. Agr. Villa Rosa" Colli Piacentini DOC: € 9,00
Barbera e Bonarda, fresco e sapido - 75cl - 12,5 % vol.

Bonarda dolce 2016 "Az. Agr. Villa Rosa" Colli Piacentini DOC: € 9,00
Bonarda, rotondo e dolce - 75 cl - 8,0 % vol.

Bonarda secca 2016 "Az. Agr. Villa Rosa" Colli Piacentini DOC: € 9,00
Bonarda, secco - 75 cl - 12,0 % vol.

Barbera 2015 "Az. Agr. Villa Rosa" Colli Piacentini DOC: ... € 9,00
Barbera, secco - 75 cl - 13,5 % vol.

ROSSO FERMO

Gutturnio Superiore 2016 "Az. Agr. Villa Rosa" DOC: € 11,00
Barbera e Bonarda, secco - 75 cl - 13,0 % vol.

Gutturnio Riserva 2013 "Az. Agr. Villa Rosa" DOC: € 14,00
Barbera e Bonarda, botti rovere francesi - 75 cl - 13,5 % vol.

Torre di Ceparano Sangiovese Superiore Riserva "Fattoria Zerbina": € 18,00
Sangiovese Barricato - 75 cl - 14,0 % vol.

Sangiovese Superiore di Romagna 2016 "Fattoria Zerbina" DOC: € 14,00
Sangiovese Superiore secco - 75 cl - 13,0 % vol.

Sangiovese Superiore di Romagna 2016 "Fattoria Zerbina" DOC: € 7,50
Sangiovese Superiore secco - 375 ml - 13,0 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vini delle Regioni

Abruzzo

ROSSO FERMO

Montepulciano d'Abruzzo 2015 "Masciarelli" DOC: € 13,00
Montepulciano, affinamento in acciaio - 75 cl - 13,0 % vol.

Montepulciano d'Abruzzo 2015 "Gianni Masciarelli" DOC: € 8,00
Montepulciano, affinamento in acciaio - 375 ml - 13,5 % vol.

Campania

ROSSO FERMO

Aglianico Primo Della Corte 2010 "Terre Irpine" Irpinia DOC: € 18,00
Aglianico, affinamento in barrique - 75 cl - 13,5 % vol.

BIANCO FERMO

Cutizzi Greco di Tufo 2016 "Feudi di San Gregorio" DOCG: € 19,00
Greco fresco, secco, armonico - 75 cl - 13,0 % vol.

Cutizzi Greco di Tufo 2016 "Feudi di San Gregorio" DOCG: ... € 9,50
Greco fresco, secco, armonico - 375 ml - 13,0 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Lombardia

SPUMANTE METODO CLASSICO

Franciacorta Brut "Az. Agr. Castelvèder" DOCG: € 24,00
Chardonnay sapido, fresco, fine ed armonico - 75 cl - 13,0 % vol.

Franciacorta Prima cuvee Brut "Az. Agr. Monte Rossa" DOCG: € 31,00
Chardonnay e Pinot Nero, sapido, fresco, fine ed armonico - 75 cl - 12,5 % vol.

Franciacorta Sansevè Satèn Brut "Az. Agr. Monte Rossa" DOCG: € 38,00
Chardonnay, sapido, cremoso, fine ed armonico - 75 cl - 12,0 % vol.

Franciacorta Dosage Zero Millesimato "Castello Bonomi" DOCG: € 39,00
Chardonnay e Pinot Nero, sapido, fine ed armonico - 75 cl - 12,5 % vol.

Piemonte

ROSSO FERMO

Barolo Bricco Rocca 2013 "Olivero Mario" DOCG: € 40,00
Nebbiolo, affinamento in barrique, asciutto, pieno e armonico - 75 cl - 14,5 % vol.

Langhe Nebbiolo Roddi 2015 "Olivero Mario" DOC: € 19,00
Nebbiolo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol.

Barbera d'Alba 2015 "Olivero Mario" DOC: € 15,00
Barbera, affinamento in barrique - 75 cl - 14,5 % vol.

Dolcetto d'Alba 2016 "Olivero Mario" DOC: € 14,00
Dolcetto, affinamento in acciaio - 75 cl - 14,0 % vol.

Barbaresco Palazzina 2013 "Montaribaldi" DOCG: € 27,00
Nebbiolo, affinamento in barrique, asciutto, pieno e armonico - 75 cl - 13,5 % vol.

Puglia

ROSSO FERMO

Primitivo di Manduria Talò 2015 "San Marzano" DOP: € 18,00
Primitivo, affinamento in barrique - 75 cl - 14,0 % vol.

Negramaro Otrè 2014 "Teatum" Puglia IGT: € 12,00
Negramaro, affinamento in botti francesi e americane - 75 cl - 13,5 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Sardegna

BIANCO FERMO

Vermentino di Gallura Superiore Canayli 2016 "Cantina Gallura" DOCG :€ 15,00
Vermentino, secco con lieve retrogusto amarognolo - 75cl - 13,0 % vol.

Sicilia

ROSSO FERMO

Nero d'Avola Harmonium 2013 "Az. Agr. Firriato" Sicilia DOC:€ 34,00
Affinamento in barrique - 75 cl - 14,5 % vol. 

Nero d'Avola Plumbago 2015 "Planeta" Sicilia DOC: € 15,00
Nero d'Avola, affinamento in barrique e tonneaux - 75 cl - 13,5 % vol.

Toscana

ROSSO FERMO

Brunello di Montalcino 2011 "Chianti Geografico" DOCG: € 39,00
Sangiovese Grosso, asciutto, caldo, robusto, armonico e persistente - 75 cl - 14,0 % vol.

Rosso di Montalcino 2014 "Chianti Geografico" DOC: € 20,00
Sangiovese Grosso, affinamento in barrique - 75 cl - 13,5 % vol.

Morellino di Scansano 2015 "Chianti Geografico" DOCG: € 14,00
Sangiovese, asciutto, caldo, leggermente tannico - 75 cl - 13,5 % vol.

Chianti Classico Gallo Nero 2015 "Castellare di Castellina" DOCG:€ 20,00
Sangiovese Canaiolo, armonico, sapido, leggermente tannico - 75 cl - 13,5 % vol.

Chianti Classico Gallo Nero 2015 "Castellare di Castellina" DOCG:€ 11,00
Sangiovese Canaiolo, armonico, sapido, leggermente tannico - 375 ml - 13,5 % vol.

Nobile di Montepulciano 2014 "Az. Agr. Poliziano" DOCG: € 29,00
Prugnolo e Merlot, strutturato, equilibrato, elegante, tannico - 75 cl - 13,5 % vol.

Rosso di Montepulciano 2015 "Az. Agr. Poliziano" DOC: € 15,00
Sangiovese e Merlot, affinamento in barrique - 75 cl - 13,5 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Trentino alto-adige

ROSSO FERMO

Lagrein Gries Riserva 2015 "Cantina Terlan" Sudtirolo DOC: € 26,00
Lagrein, affinamento in botti grandi e barrique - 75 cl - 13,5 % vol.

Pinot Nero 2016 "Cantina Terlan" Sudtirolo DOC: € 21,00
Pinot Nero, affinamento in botti grandi - 75 cl - 13,5 % vol.

ROSATO

Lagrein Rosè 2016 "Cantina Terlan" Sudtirolo DOC: € 16,00
Lagrein, secco e asciutto - 75 cl - 13,5 % vol.

BIANCO

Arçentarie Chardonnay 2016 "Villa Piccola" Dolomiti IGT: € 14,00
Chardonnay, secco e armonico - 75 cl - 13,5 % vol.

Arçentarie Muller Thurgau 2016 "Villa Piccola" Dolomiti IGT: € 15,00
Muller Thurgau, asciutto, fresco, fruttato e armonico - 75 cl - 12,5 % vol.

SPUMANTE METODO CLASSICO

Conte Federico Riserva Brut 2012 "Masi" Trento DOC: € 29,00
Metodo Classico, Chardonnay e Pinot Nero - 75 cl - 12,5 % vol. 

Umbria

ROSSO FERMO

Montefalco Rosso 2013 "Az. Agr. Rocca di Fabbri" DOC: € 16,00
Sangiovese e Sagrantino, affinamento botti di rovere - 75 cl - 13,5 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Veneto

ROSSO FERMO

Cabernet Sauvignon 2015 "Gambrinus" Venezia DOC: .. € 15,00
Cabernet Sauvignon, affinamento in botti di rovere - 75 cl - 13,0 % vol.

Merlot 2014 "Gambrinus" Venezia DOC: € 15,00
Merlot secco, affinamento in botti in rovere - 75 cl - 13,0 % vol.

Bonacosta Valpolicella Classico 2016 "Masi" DOC: € 16,00
Corvina e Rondinella e Molinara , fresco e acido - 75 cl - 12,0 % vol.

Bonacosta Valpolicella Classico 2016 "Masi" DOC: € 8,50
Corvina e Rondinella e Molinara, fresco e acido - 375 ml - 12,0 % vol.

Costasera Amarone di Valpolicella Classico 2012 "Masi" DOCG: € 48,00
Corvina, Rondinella e Molinara, fruttato, morbido, caldo, pieno - 75 cl - 15,0 % vol.

BIANCO FERMO

Pinot Grigio delle Venezie 2015 "Gambrinus" IGT: € 15,00
Pinot Grigio, secco - 75 cl - 13,0 % vol.

BIANCO FRIZZANTE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato "Corte delle Rose" DOCG: € 18,00
Glera, fresco, armonico, fruttato - 75 cl - 11,0 % vol.

Prosecco Extra Dry "Montelvini" DOC: € 12,00
Glera, fresco e caratteristico - 75 cl - 11,0 % vol.

Francia

CHAMPAGNE

Champagne Grand Cru Carte Blanche "Etienne Lefèvre": € 38,00
Pinot Nero e Chardonnay - 75 cl - 12,5 % vol.

Birre

Birra Moretti: € 3,00
Lager - 33 cl - 4,6 % vol.

Menabrea: € 3,00
Lager - 33 cl - 4,8 % vol.

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti

Vino da Dessert

Passito Liquoroso di Pantelleria 2015 "Duca di Castelmonte": € 28,00
Moscato di Alessandria (Zibibbo) - 75 cl - 15,0 % vol.

Passito Liquoroso di Pantelleria 2015 "Duca di Castelmonte": € 5,00
Moscato di Alessandria (Zibibbo) - bicchiere - 15,0 % vol.

Passito di Falanghina Otrè "Teatum": € 19,00
Moscato e Falanghina - 50 cl - 14,0 % vol.

Passito di Falanghina Otrè "Teatum": € 4,00
Moscato e Falanghina - bicchiere - 14,0 % vol.

Distillati

GRAPPE

Grappa barriques 903: € 4,00

Grappa Sibona (Moscato, Dolcetto): € 3,50

Grappa Sibona Botti di Porto: € 4,50

WHISKY

Aphroaig 10 anni: € 4,00

Black Label Johnnie Walker 12 anni: € 4,00

Jack Daniels: € 4,00

RHUM

Plantation: € 4,00

BRANDY

Calvados: € 4,00

Vecchia Romagna: € 4,00

Stravecchio Branca: € 4,00

GIN

Tanquery no Ten: € 4,00

Bombay London dry Gin: € 4,00

COGNAC

Martell VS: € 4,00

AMARI: € 3,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

Nei vini sono presenti solfiti