

TRATTORIA CORRIERI



Menu Asporto



Antipasti

Torta fritta ^A : pasta del pane fritta nello strutto (senza lattosio)	€ 2,50
Carciofa ^{A*} :	€ 3,50
Polenta Taragna fritta ^A : con formaggio gorgonzola dolce	€ 6,00
Parmigiano Reggiano di montagna ^A : formaggio di solo latte, sale e caglio, stagionato oltre 30 mesi naturalmente privo di lattosio	€ 6,00
Prosciutto di Parma: coscia di maiale e sale, stagionata min 20 mesi a Langhirano (Parma)	€ 6,00
Ciccioli: prodotto della lavorazione del suino tramite torchiatura	€ 4,00
Cicciolata di Parma: preparato di carne suina cotta e speziata	€ 5,00
Culatello di Zibello: parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)	€ 8,00
Culatta (Culatello con cotenna): parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	€ 8,00
Strolghino di Culatello: salamino di pasta di culatello (Parte alta della coscia del maiale)	€ 5,00
Spalla Cruda di montagna: spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi circa	€ 7,00
Spalla cotta di San Secondo tagliata a mano: ..	€ 6,00
Spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)	
Salame di Felino "come una volta": macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe	€ 5,00
Coppa di Parma: parte del muscolo cervicale di suino, sapore dolce stagionata	€ 5,00
Pancetta steccata con legni: parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce	€ 5,00
Gola aromatizzata: parte tra spalla e la parte inferiore della testa, salata e aromatizzata 6 mesi	€ 5,00
Salumi del Contadino: salame di Felino, Cicciolata, ciccioli, pancetta, spallacotta di San Secondo	€ 6,00
"Preziosi di Parma" salumi misti: Culatello con cotenna, Prosciutto di Parma, Coppa, Salame di Felino	€ 8,00
"Tagliere Golosi": Gola, Spalla Cruda, Lardo aromatizzato	€ 7,50

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Primi Piatti

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta ^{A*} :	€ 5,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca ^{A*} :	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di patate ^A :	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli ^{A*} :	€ 6,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tagliolini al Culatello ^A :	€ 6,00
Risotto alla parmigiana ^A :	€ 5,00
Cappelletti in brodo ^{A*} :	€ 6,00
Cappelletti alla panna ^{A*} :	€ 5,50
Cappelletti al ragù di Strolghino di Culatello ^{A*} :	€ 6,50
Zuppa contadina ^A :	€ 5,00
Minestrone di verdure con maltagliati e scorze di Parmigiano Reggiano 24/30 mesi	
Tagliatelle al pomodoro ^A :	€ 5,00
Tagliatelle Prosciutto Crudo e rucola ^A :	€ 6,00
Tagliatelle al ragù di Strolghino di Culatello ^A :	€ 6,00
Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello ^{A*} :	€ 6,00
Gnocchetti di patate e spinaci	

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Secondi Piatti

Punta di vitello ripiena al forno ^A :	€ 6,50
Spalla cotta di San Secondo con purea di patate ^A :	€ 6,00
spalla cotta di maiale calda tagliata a mano	
Cavallo pesto macinato (anche scottato):	€ 6,00
Guancialini di maiale all'aceto balsamico di Modena ^A :	€ 6,50
su letto di purea di patate	
Vecchia di cavallo "Vécia col piss" ^A :	€ 6,00
macinato di cavallo, patate in umido, pomodori freschi, peperoni, cipolle, sedano	
Stinco di prosciutto al forno con patate ^{A*} :	€ 6,00
Trippa alla Parmigiana ^A :	€ 6,50
con salsa alle verdure e Parmigiano Reggiano	
Tartiflette ^A :	€ 5,00
sformato di patate con pancetta, cipolle e formaggio Reblochon	
Polenta taragna pasticciata ^A :	€ 6,50
con ragù di strolghino di culatello e gorgonzola dolce	
Roastbeef di cavallo ^A :	€ 6,50
Arrosto di Picaia con patate al forno ^{A*} :	€ 6,50
Stracotto di Asinina ^{A*} :	€ 9,50
Degustazione di formaggi con marmellate fatte in casa ^A :	€ 6,50

Secondi alla griglia

Svizzera di fassona piemontese alla griglia ^A :	€ 6,00
su letto di pomodorini e basilico	
Filetto di cavallo alla griglia:	€ 10,50
Nodino di vitello olandese:	€ 9,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

Contorni

Patate al forno:	€ 2,50
Insalata mista:	€ 2,50
Verdure gratinate ^A :	€ 2,50
Purea di patate ^A :	€ 2,50
Verdure lessate*:	€ 2,50
Polenta taragna:	€ 2,50
Cardo in umido ^A :	€ 2,50
Ortiche saltate in padella*:	€ 2,50

Dessert e frutta

Zuppa Inglese ^A :	€ 3,50
Spongata ^A :	€ 3,50
Tiramisù ^A :	€ 3,50
Panna cotta ^A :	€ 3,50
cioccolato / caramello / fragola	
Sbrisolona e zabaione ^A :	€ 3,50
Duchessina ^A :	€ 3,50
Cioccolatina ^A :	€ 3,50
Crostata di marmellata alla frutta mista ^A :	€ 3,50
Insalata di frutta:	€ 3,50
Mousse al cioccolato con granella di nocciole ^A :	€ 3,50
Mini krapfen con crema di pistacchio ^A :	€ 3,50
Tris di dolci:	€ 4,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

Pasta Fresca d'asporto

a porzione

Tortelli:	€ 4,00
Cappelletti:	€ 4,00
Tagliatelle:	€ 2,50
Tagliolini per porzione:	€ 2,50
Chicce della nonna per porzione:	€ 2,50

Olio, Aceto e Vino

Olio extra vergine d'Oliva "Coppini Arte Olearia" 750 ml : ...	€ 11,00
Aceto Balsamico di Modena IGP Vecchia Aemilia 500 ml : ...	€ 5,00
Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato 250 ml :	€ 18,00
Lambrusco Colli di Parma "Romeo" 750 ml :	€ 5,00
Malvasia Colli di Parma "Giulietta" 750 ml :	€ 5,00
Bianco della Casa 750 ml :	€ 5,00
Rosso della Casa 750 ml:	€ 5,00

Gadget e Souvenirs

Calamite caratteristiche :	€ 4,00
Formaggera Parmigiano Reggiano :	€ 5,00
Saliera (sale e pepe) Parmigiano Reggiano :	€ 8,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Prodotti Tipici al Kilo

Ciccioli : € 20,00

Prodotto della lavorazione del suino tramite torchiatura

Cicciolata di Parma : € 11,00

Preparato di carne suina cotta e speziata

Prosciutto di Parma: € 21,00

Coscia di maiale e sale, stagionata 20 mesi a Langhirano (Parma)

Culatello di Zibello : € 60,00

Parte alta della coscia del maiale, salata e Stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)

Culatta (Culatello con cotenna): € 27,00

Parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna

Strolghino di Culatello: € 23,00

salamino di pasta di culatello (Parte alta della coscia del maiale)

Spalla Cruda di montagna: € 28,00

Spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi circa

Spalla cotta di San Secondo: € 18,00

Spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)

Salame di Felino "come una volta": € 22,00

Macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe

Coppa di Parma: € 22,00

Parte del muscolo cervicale di suino, sapore dolce stagionata 6 mesi

Pancetta: € 14,00

Parte della pancia del maiale, salata e stagionata 6 mesi. Sapore dolce

Parmigiano Reggiano di montagna stagionato 22 ca. : € 22,00

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Elenco allergeni per portata

producendo pasta fresca all'interno della cucina ricordiamo che è possibile la presenza di glutine in tutti i nostri piatti.

ANTIPASTI

Torta frita: GLUTINE

Carciofa: GLUTINE, LATTE

Polenta taragna con gorgonzola: LATTE(senza lattosio)

Parmigiano Reggiano: LATTE(senza lattosio)

PRIMI

Tortelli di Erbetta: GLUTINE, UOVA, LATTE

Tortelli di Zucca: GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA

Tortelli di Patate Dolci e ragu di strolghino: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI, SEDANO

Tagliolini al culatello: GLUTINE, UOVA, LATTE

Risotto alla parmigiana: LATTE, SOLFITI

Cappelletti in brodo: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI , SEDANO

Cappelletti alla panna: GLUTINE, UOVA, LATTE

Cappelletti al ragù: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI , SEDANO

Zuppa contadina: GLUTINE, UOVA, LATTE , SEDANO

conditi con Parmigiano Reggiano naturalmente privo di lattosio

Tagliatelle al pomodoro: GLUTINE, UOVA, LATTE

conditi con Parmigiano Reggiano naturalmente privo di lattosio

Tagliatelle al ragù: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI , SEDANO

Tagliatelle prosciutto e rucola: UOVA, SOLFITI, GLUTINE, LATTE

Gnocchetti di patate e spinaci (chicche della nonna) al ragù: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOLFITI , SEDANO

SECONDI

Punta di vitello ripiena al forno: LATTE, UOVA, GLUTINE, SOLFITI, SEDANO

Spalla cotta con purea di patate: LATTE, SEDANO

Guancialini di maiale all'aceto Balsamico: LATTE, SOLFITI , SEDANO

Vecchia di cavallo: SEDANO

Stinco di prosciutto al forno con patate: SEDANO E SOLFITI

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Elenco allergeni per portata

producendo pasta fresca all'interno della cucina ricordiamo che è possibile la presenza di glutine in tutti i nostri piatti.

Trippa alla parmigiana: LATTE, SOLFITI , SEDANO

Tartiflette: LATTE

Polenta pasticciata: SOLFITI , SEDANO

Roastbeef di cavallo: SOLFITI

Arrosto di piccaia: SEDANO, SOLFITI

Stracotto di asinina: SEDANO, SOLFITI

Frittura di acqua dolce: GLUTINE

Rane fritte: GLUTINE

Degustazione di formaggi: LATTE

Svizzera di fassona: UOVA

CONTORNI

Verdure gratinate: GLUTINE, LATTE

Purea di patate: LATTE

Cardo in umido: SOLFITI, SEDANO

DESSERT E FRUTTA

Zuppa Inglese: LATTE, GLUTINE, UOVA, SOIA, MANDORLE E NOCCIOLE

Spongata: GLUTINE, LATTE, PINOLI, NOCI, UOVA

Tiramisù: GLUTINE, UOVA

Panna cotta: COLLA DI PESCE

Sbrisolona: MANDORLE, LATTE, GLUTINE, UOVA

Duchessina: LATTE, GLUTINE, UOVA

Ciocolatina: LATTE, GLUTINE, UOVA

Crostata di marmellata alla frutta mista: LATTE, GLUTINE, UOVA

Mousse al cioccolato: LATTE, NOCCIOLE e FRUTTA A GUSCIO

Mini krapfen con crema di pistacchio: LATTE, GLUTINE, UOVA e FRUTTA A GUSCIO

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati