

# TRATTORIA CORRIERI





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](mailto:info@trattoriacorrieri.it) e sito internet: [www.trattoriacorrieri.it](http://www.trattoriacorrieri.it)

# Antipasti

Torta fritta <sup>A</sup> : pasta del pane fritta nello strutto (senza lattosio)	€ 4,00
Carciofa <sup>A*</sup> :	€ 5,00
Polenta Taragna fritta <sup>A</sup> : con formaggio gorgonzola dolce	€ 5,00
Parmigiano Reggiano di montagna <sup>A</sup> : formaggio di solo latte, sale e caglio, stagionato oltre 30 mesi naturalmente privo di lattosio	€ 7,00
Prosciutto di Parma: coscia di maiale e sale, stagionata min 20 mesi a Langhirano (Parma)	€ 8,00
Ciccioli: prodotto della lavorazione del suino tramite torchiatura	€ 5,00
Cicciolata di Parma: preparato di carne suina cotta e speziata	€ 6,00
Culatello di Zibello: parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi a Zibello (Parma)	€ 10,00
Culatta (Culatello con cotenna): parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	€ 8,50
Strolghino di Culatello: salamino di pasta di culatello (Parte alta della coscia del maiale)	€ 7,00
Spalla Cruda di montagna: spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi circa	€ 10,00
Spalla cotta di San Secondo tagliata a mano: ..	€ 7,50
Salame di Felino "come una volta": macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe	€ 7,00
Coppa di Parma: parte del muscolo cervicale di suino, sapore dolce stagionata	€ 7,50
Pancetta steccata con legni: parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce	€ 6,50
Gola aromatizzata: parte tra spalla e la parte inferiore della testa, salata e aromatizzata 6 mesi	€ 6,50
Salumi del Contadino: salame di Felino, Cicciolata, ciccioli, pancetta, spallacotta di San Secondo	€ 8,00
"Preziosi di Parma" salumi misti: Culatello con cotenna, Prosciutto di Parma, Coppa, Salame di Felino	€ 11,00
"Tagliere Golosi": Gola, Spalla Cruda, Lardo aromatizzato	€ 10,00

<sup>A</sup> 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 <sup>A*</sup> : .....	€ 8,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca <sup>A*</sup> : .....	€ 8,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di patate <sup>A</sup> : .....	€ 8,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli <sup>A*</sup> : .....	€ 9,50
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
La Tortellata <sup>A*</sup> : .....	€ 45,00
Tegame di Tortelli con minimo 6 porzioni	
Tagliolini al Culatello <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
Risotto alla parmigiana <sup>A</sup> : .....	€ 8,00
Cappelletti in brodo <sup>A*</sup> : .....	€ 8,50
Cappelletti alla panna <sup>A*</sup> : .....	€ 8,50
Cappelletti al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A*</sup> : .....	€ 9,50
La Cappellata in brodo <sup>A*</sup> : .....	€ 48,00
Zuppiera di Cappelletti in brodo con minimo 6 porzioni	
Zuppa contadina <sup>A</sup> : .....	€ 7,50
Minestrone di verdure con maltagliati e scorze di Parmigiano Reggiano 24/30 mesi	
Tagliatelle al pomodoro <sup>A</sup> : .....	€ 7,50
Tagliatelle Prosciutto Crudo e rucola <sup>A</sup> : .....	€ 8,50
Tagliatelle al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
Gnocchetti di patate e spinaci	

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Secondi Piatti

Punta di vitello ripiena al forno <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
Spalla cotta di San Secondo con purea di patate <sup>A</sup> : .....	€ 8,50
spalla cotta di maiale calda tagliata a mano	
Cavallo pesto macinato (anche scottato): .....	€ 8,00
Guancialini di maiale all'aceto balsamico di Modena <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
su letto di purea di patate	
Vecchia di cavallo "Vécia col piss" <sup>A</sup> : .....	€ 8,50
macinato di cavallo, patate in umido, pomodori freschi, peperoni, cipolle, sedano	
Stinco di prosciutto al forno con patate <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
Trippa alla Parmigiana <sup>A</sup> : .....	€ 8,50
con salsa alle verdure e Parmigiano Reggiano	
Tartiflette <sup>A</sup> : .....	€ 8,00
sformato di patate con pancetta, cipolle e formaggio Reblochon	
Polenta taragna pasticciata <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
con ragù di strolghino di culatello e gorgonzola dolce	
Roastbeef di cavallo <sup>A</sup> : .....	€ 9,50
Arrosto di Picaia con patate al forno <sup>A*</sup> : .....	€ 9,50
Stracotto di Asinina <sup>A*</sup> : .....	€ 14,00
Frittura di Acqua Dolce (Pesce Gatto, Anguilla, Rane) <sup>A*</sup> : .....	€ 12,00
Rane fritte <sup>A*</sup> : .....	€ 9,00
Degustazione di formaggi con marmellate fatte in casa <sup>A</sup> : .....	€ 9,50

## Secondi alla griglia

Svizzera di fassona piemontese alla griglia <sup>A</sup> : .....	€ 9,00
su letto di pomodorini e basilico	
Filetto di cavallo alla griglia: .....	€ 15,00
Nodino di vitello olandese: .....	€ 12,00
Tagliata di fassona piemontese: .....	€ 14,50
con Parmigiano Reggiano e rucola	

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Contorni

Patate al forno: .....	€ 4,00
Insalata mista: .....	€ 4,00
Verdure gratinate <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Purea di patate <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Verdure lessate*: .....	€ 4,00
Polenta taragna: .....	€ 4,00
Cardo in umido <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Ortiche saltate in padella*: .....	€ 4,00

# Dessert e frutta

Zuppa Inglese <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Spongata <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Tiramisù <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Panna cotta <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
cioccolato / caramello / fragola	
Sbrisolona e zabaione <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Duchessina <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Cioccolatina <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Crostata di marmellata alla frutta mista <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Insalata di frutta: .....	€ 5,00
Mousse al cioccolato con granella di nocciole <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Mini krapfen con crema di pistacchio <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Gelato alla zucca <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Sorbetto al mandarino <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Sorbetto al Limone <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Tris di dolci: .....	€ 7,00

*Pane e coperto € 2,50*

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Menu Bambini

con porzioni ridotte (solo per bambini)

## Primi

Stelline in brodo <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Semolino in brodo <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Cappelletti in brodo <sup>A*</sup> : .....	€ 5,00
Penne al pomodoro <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Penne al ragù di strolghino <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Tortelli di erbetta <sup>A*</sup> : .....	€ 4,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano 30 mesi	

## Secondi

Cavallo pesto macinato scottato: .....	€ 5,00
Filettino di cavallo: .....	€ 8,00
Svizzera di fassona piemontese alla griglia <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
su letto di pomodorini e basilico	
Insalata mista: .....	€ 2,50
Purea di patate <sup>A</sup> : .....	€ 2,50
Verdure lessate*: .....	€ 2,50

*Pane e coperto gratuito  
fino ai 12 anni*

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Menu Vegetariano

## ANTIPASTI

Carciofa <sup>A*</sup> : .....	€ 5,00
Crostini con pomodorini <sup>A</sup> : .....	€ 4,00

## PRIMI

Risotto alla parmigiana <sup>A</sup> : .....	€ 8,00
Tortelli di erbetta <sup>A*</sup> : .....	€ 8,00
ripieno di ricotta, spinaci e bietole, conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca <sup>A*</sup> : .....	€ 8,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tagliatelle al pomodoro <sup>A</sup> : .....	€ 7,50

## SECONDI

Polenta Taragna con gorgonzola <sup>A</sup> : .....	€ 8,00
Frittata di verdure <sup>A</sup> : .....	€ 6,50

## CONTORNI

Verdure gratinate <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Verdure lessate <sup>*</sup> : .....	€ 4,00
Patate al forno: .....	€ 4,00
Cardo in umido <sup>A</sup> : .....	€ 4,00
Insalata mista: .....	€ 4,00

*Pane e coperto € 2,50*

**TRATTORIA  
CORRIERI**



# Il menù degustazione

Solo a pranzo dal lunedì al venerdì escluso festivi  
degustazioni con porzioni ridotte

## Menù fisso degustazione

Primo, Secondo, Dolce, Acqua e caffè: .....	€ 17,00
Antipasto, Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Caffè: .....	€ 20,00
Antipasto, Torta frita, Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Caffè: .....	€ 22,00

## Menù degustazione alla carta

ideale anche per bambini

### Antipasti (porzioni ridotte)

Torta frita <sup>A</sup> : .....	€ 2,50
pasta del pane frita nello strutto (senza lattosio)	
Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
formaggio a pasta dura, stagionato oltre 30 mesi naturalmente privo di lattosio	
Prosciutto di Parma: .....	€ 6,00
Coscia di maiale e sale, stagionata min 20 mesi a Parma (Langhirano)	
Culatta (Culatello con cotenna): .....	€ 6,50
Parte alta della coscia del maiale, salata e stagionata 16 mesi con cotenna	
Spalla Cruda di montagna: .....	€ 8,00
Spalla del maiale, salata e stagionata 20 mesi	
Spalla cotta di San Secondo tagliata a mano: ..	€ 5,50
Spalla del maiale, salata e cotta. Prodotta a San Secondo (Parma)	
Salame di Felino "come una volta": .....	€ 5,00
Macinato di carne di maiale, con aggiunta di sale e Pepe.	
Coppa di Parma: .....	€ 5,50
Parte del muscolo cervicale di suino, stagionata. Sapore dolce	
Pancetta: .....	€ 4,50
Parte della pancia del maiale, salata e stagionata. Sapore dolce.	
Gola aromatizzata: .....	€ 4,50
Parte tra spalla e la parte inferiore della testa, salata e aromatizzata e stagionata 6 mesi	

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## *Primi piatti (porzioni ridotte)*

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta <sup>A*</sup> : .....	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca <sup>A*</sup> : .....	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di patate <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli <sup>A*</sup> : .....	€ 6,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tagliolini al culatello <sup>A</sup> : .....	€ 6,00
Risotto alla parmigiana <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Cappelletti in brodo <sup>A*</sup> : .....	€ 5,50
Cappelletti al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A*</sup> : .....	€ 6,50
Tagliatelle al pomodoro <sup>A</sup> : .....	€ 5,00
Tagliatelle al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A</sup> : .....	€ 6,00
Tagliatelle Prosciutto crudo e rucola <sup>A</sup> : .....	€ 6,00
Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello <sup>A*</sup> : .....	€ 6,00
gnocchetti di patate e spinaci	

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## *Secondi piatti* (porzioni ridotte)

Spalla cotta di San Secondo con purea di patate <sup>A</sup> : .....	€ 6,50
Cavallo pesto macinato (anche scottato): .....	€ 6,00
Polenta taragna pasticciata <sup>A</sup> : .....	€ 7,00
con ragù di strolghino di culatello e gorgonzola dolce	
Guancialini di maiale all'aceto balsamico di Modena <sup>A</sup> : .....	€ 7,00
su letto di purea di patate	
Svizzerà di fassona alla griglia <sup>A</sup> : .....	€ 6,50
Roastbeef di cavallo <sup>A</sup> : .....	€ 7,00
Rane fritte <sup>A*</sup> : .....	€ 7,00

## *Dessert e frutta* (porzioni ridotte)

Spongata <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Sbrisolona e zabaione <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Cioccolatina <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Crostata di marmellata alla frutta mista <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Insalata di frutta: .....	€ 3,50
Mousse al cioccolato con granella di nocciole <sup>A</sup> : .....	€ 3,50
Sorbetto al mandarino <sup>A</sup> : .....	€ 3,00
Sorbetto al Limone <sup>A</sup> : .....	€ 3,00

*Pane e coperto € 2,50*

**TRATTORIA  
CORRIERI**

# Piatti unici

Solo a pranzo dal lunedì al venerdì escluso festivi  
**Unica portata con primo, secondo e contorno**

PRIMA COMPOSIZIONE: ..... € 10,00

**Tris di tortelli:** Tortelli di Erbetta, Tortelli di Zucca, Tortelli di Patate (conditi con burro e Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi)<sup>A\*</sup>

**Guancialino di maiale in aceto Balsamico di Modena su letto di purea di patate<sup>A</sup>**

**Contorno a scelta tra:** Patate al forno o Polenta Taragna<sup>A</sup>

SECONDA COMPOSIZIONE: ..... € 10,00

**Tagliatelle al pomodoro<sup>A</sup>**

**Cavallo pesto macinato** (anche scottato)

**Contorno a scelta tra:** Patate al forno o Polenta Taragna<sup>A</sup>

TERZA COMPOSIZIONE: ..... € 10,00

**Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello<sup>A\*</sup>**

**Svizzera di fassona piemontese alla griglia<sup>A</sup>**

**Contorno a scelta tra:** Patate al forno o Polenta Taragna<sup>A</sup>

QUARTA COMPOSIZIONE: ..... € 10,00

**Tagliolini al Culatello<sup>A</sup>**

**Roastbeef di Cavallo<sup>A</sup>**

**Contorno a scelta tra:** Patate al forno o Polenta Taragna<sup>A</sup>

*Pane e coperto non compreso € 2,50*

**TRATTORIA  
CORRIERI**

<sup>A</sup> Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

\* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# Bevande e Caffetteria

## ACQUA

Acqua Minerale Naturale 700 ml: ..... € 2,00

Acqua Minerale Gassata 700 ml: ..... € 2,00

## BIBITE IN LATTINA

Coca Cola 33 cl. : ..... € 3,00

Coca Cola Zero 33 cl. : ..... € 3,00

Fanta 33 cl. : ..... € 3,00

Esta The 33 cl. : ..... € 3,00

Succhi di frutta (ace, pesca e albicocca): ..... € 3,00

## CAFFETTERIA

Caffè espresso: ..... € 1,50

Caffè macchiato: ..... € 1,50

Caffè decaffeinato: ..... € 1,50

Capuccino: ..... € 2,00

Ginseng: ..... € 2,00

Caffè corretto : ..... € 2,00

Orzo: ..... € 1,50

Canarino: ..... € 1,50

The/Infusi: ..... € 2,50

**TRATTORIA  
CORRIERI**

# La Nostra Pasticceria

## TORTE DI COMPLEANNO, DI LAUREA, PER EVENTI

Farcitura: Chantilly  
Salsa alla fragola  
Cioccolato  
Crema  
Mousse al cioccolato (es. torta 3)

Copertura: Panna (es. torta 4, 5, 6 e 10)  
Pasta di zucchero (es. torta 7 e 2)  
Glassa al cioccolato Bianco (es. torta 3)  
Glassa al cioccolato Fondente

Inzuppatura: Alla vaniglia  
Alcoolica

Si prega di consultare la carta delle torte per vedere gli esempi di pasticceria da noi proposti

25€/Kg da ordinare almeno 5 giorni prima, possibilità per intolleranze al lattosio o a basso contenuto di glutine

**TRATTORIA  
CORRIERI**

# 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**

# 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

**Arrostato 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

**Gelato alla zucca:** LATTE

**Mousse al cioccolato:** LATTE, NOCCIOLE e FRUTTA A GUSCIO

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

**Sorbetto al mandarino:** LATTE, possibili tracce di GLUTINE, UOVA, SOIA, e FRUTTA A GUSCIO

**Sorbetto al limone:** LATTE, possibili tracce di GLUTINE, UOVA, SOIA, e FRUTTA A GUSCIO

**TRATTORIA  
CORRIERI**