

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 e sito internet: www.trattoriacorrieri.it

Antipasti

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

Primi Piatti

pasta fresca fatta in casa

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

TRATTORIA
CORRIERI

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Secondi Piatti

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

Secondi alla griglia

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

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Contorni

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

Dessert e frutta

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

Pane e coperto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Menu Bambini

con porzioni ridotte (solo per bambini)

Primi

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

Secondi

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

*Pane e coperto gratuito
fino ai 12 anni*

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Menu Vegetariano

ANTIPASTI

Carciofa*:	€ 5,00
Crostini con pomodorini*:	€ 4,00

PRIMI

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

SECONDI

Polenta Taragna con gorgonzola*:	€ 8,00
Frittata di verdure*:	€ 6,50

CONTORNI

Verdure gratinate*:	€ 4,00
Verdure lessate:	€ 4,00
Patate al forno:	€ 4,00
Cardo in umido*:	€ 4,00
Insalata mista:	€ 4,00

Pane e coperto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

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 fritta, Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Caffè:	€ 22,00

Menù degustazione alla carta

ideale anche per bambini

Antipasti (porzioni ridotte)

Torta fritta*:	€ 2,50
pasta del pane fritta nello strutto (senza lattosio)	
Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi*:	€ 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**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Primi piatti (porzioni ridotte)

pasta fresca fatta in casa

Tortelli di erbetta*:	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di zucca*:	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tortelli di patate*:	€ 5,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tris di tortelli*:	€ 6,00
conditi con burro e Parmigiano Reggiano	
Tagliolini al culatello*:	€ 6,00
Risotto alla parmigiana*:	€ 5,00
Cappelletti in brodo*:	€ 5,50
Cappelletti al ragù di Strolghino di Culatello*:	€ 6,50
Tagliatelle al pomodoro*:	€ 5,00
basso contenuto di glutine, senza lattosio	
Tagliatelle al ragù di Strolghino di Culatello*:	€ 6,00
basso contenuto di glutine, senza lattosio	
Tagliatelle Prosciutto crudo e rucola*:	€ 6,00
basso contenuto di glutine, senza lattosio	
Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello*:	€ 6,00
gnocchetti di patate e spinaci	

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

Secondi piatti (porzioni ridotte)

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

Dessert e frutta (porzioni ridotte)

Spongata*:	€ 3,50
Sbrisolona e zabaione*:	€ 3,50
Cioccolatina*:	€ 3,50
Crostata di marmellata alla frutta mista*:	€ 3,50
Insalata di frutta:	€ 3,50
Mousse al cioccolato con granella di nocciole*:	€ 3,50
Sorbetto alla Zucca*:	€ 3,00
Sorbetto al Limone*:	€ 3,00

Pane e coperto € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

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 dolci e ragù di Strolghino di Culatello (conditi con burro e Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi)*

Guancialino di maiale in aceto Balsamico di Modena su letto di purea di patate*

Contorno a scelta tra: Patate al forno o Polenta Taragna*

SECONDA COMPOSIZIONE: € 10,00

Tagliatelle al pomodoro*

Cavallo pesto macinato (anche scottato)

Contorno a scelta tra: Patate al forno o Polenta Taragna*

TERZA COMPOSIZIONE: € 10,00

Chicche della nonna al ragù di Strolghino di Culatello*

Svizzera di fassona piemontese alla griglia*

Contorno a scelta tra: Patate al forno o Polenta Taragna*

QUARTA COMPOSIZIONE: € 10,00

Tagliolini al Culatello*

Roastbeef di Cavallo*

Contorno a scelta tra: Patate al forno o Polenta Taragna*

Pane e coperto non compreso € 2,50

Alcuni prodotti (carni, verdure etc.) potrebbero essere surgelati

**TRATTORIA
CORRIERI**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

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, pera 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**

* Per dettagli allergeni vedi ultime pagine

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, LATTOSIO

PRIMI

Tortelli di Erbetta: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO

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

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

Tagliolini al culatello: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO

Risotto alla parmigiana: LATTOSIO, SOLFITI

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

Cappelletti alla panna: GLUTINE, UOVA

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

Zuppa contadina: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO , SEDANO

conditi con Parmigiano Reggiano naturalmente privo di lattosio

Tagliatelle al pomodoro: GLUTINE, UOVA

conditi con Parmigiano Reggiano naturalmente privo di lattosio

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

Tagliatelle prosciutto e rucola: UOVA, SOLFITI, GLUTINE

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

SECONDI

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

Spalla cotta con purea di patate: LATTOSIO, SEDANO

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

Vecchia di cavallo: SEDANO

Elenco allergeni per portata

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

Stinco di prosciutto al forno con patate: SEDANO E SOLFITI

Trippa alla parmigiana: LATTOSIO, SOLFITI , SEDANO

Tratiflette: LATTOSIO

Polenta pasticciata: SOLFITI , SEDANO

Roastbeef di cavallo: SOLFITI

Arrosto di piccaia: SEDANO, SOLFITI

Degustazione di formaggi: LATTOSIO

Svizzera di fassona: UOVA

Rane fritte: GLUTINE

CONTORNI

Verdure gratinate: GLUTINE, LATTOSIO

Purea di patate dolci: LATTOSIO

Cardo in umido: SOLFITI, SEDANO

DESSERT E FRUTTA

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

Spongata: GLUTINE, LATTOSIO, PINOLI, NOCI, UOVA

Tiramisù: GLUTINE, UOVA

Panna cotta: COLLA DI PESCE

Sbrisolona: MANDORLE, LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

Duchessina: LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

Cioccolatina: LATTOSIO, GLUTINE, UOVA

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

Gelato alla zucca: LATTOSIO

Mousse al cioccolato: LATTOSIO, NOCCIOLE e FRUTTA A GUSCIO

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

Sorbetto alle mandorle: LATTOSIO, MANDORLE, possibili tracce di GLUTINE, UOVA, SOIA e FRUTTA A GUSCIO

Sorbetto al Limone: LATTOSIO, possibili tracce di GLUTINE, UOVA, SOIA, e FRUTTA A GUSCIO

**TRATTORIA
CORRIERI**