

TRATTORIA CORRIERI





Dans le centre historique de Parme, à quelques pas du Parc Ducale, de la Pinacothèque et du Théâtre Regio, est située la Trattoria Corrieri, un ancien établissement où depuis plusieurs siècles se régalaient les voyageurs et les habitants de la ville. Cela remonte à l'époque de la duchesse Marie Louise, lorsque les courriers s'arrêtaient déjeuner dans cette auberge où ils profitaient également de laisser reposer leurs chevaux en les attachant à des anneaux qui sont encore visibles. Chez I Corrieri l'on respecte les recettes traditionnelles de Parme et les saveurs typiques locales.

Grâce à ses deux vastes salles, le restaurant peut accueillir des groupes pour des déjeuners de travail ou des repas entre amis. Si l'on souhaite plus de tranquillité, il dispose également d'une petite salle et d'un romantique jardin d'été.

Cher client, en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous vous demandons d'informer notre personnel afin de lui permettre de vous servir de la meilleure manière possible.

free **WiFi** 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

Hors-d'oeuvre

| | |
|---|---------|
| Gâteau Frit ^A : rectangles de pâte frits | € 4,00 |
| Gâteau avec artichauts ^A : tart avec artichauts | € 5,00 |
| Polenta Taragna Frit ^A : avec gorgonzola | € 8,00 |
| Parmigiano Reggiano fromage de montagne ^A : fromage seulement de lait, sal et caillé, affiné de plus de 30 mois et naturellement sans lactose | € 7,00 |
| Ciccioli: produit de travail de viande de porc par pressage | € 5,00 |
| Cicciolata de Parme: produit de travail de viande de porc, cuit et épicée | € 6,00 |
| Jambon de Parme: cuisses de porc et sel, affiné minimum 20 mois à Langhirano (Parme) | € 8,00 |
| Culatello de Zibello: partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois à Zibello (Parme) | € 10,00 |
| Culatata (Culatello avec couenne): partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois avec couenne | € 8,50 |
| Strolghino de Culatello: saucisson de pâte de culatello (Partie haute de cuisse de porc) | € 7,00 |
| Épaule cru de montagne : Épaule de porc, salée et affiné 20 mois environ | € 10,00 |
| Épaule cuite de San Secondo coupée à la main: Épaule de porc, salée et cuit. Produit a San Secondo (Parme) | € 7,50 |
| Saucisson de Felino "comme une fois": Porc haché, avec sel et poivre ajouté | € 7,00 |
| Coppa di Parma: Partie du muscle cervical de porc, affiné. Goût doux | € 7,50 |
| Lard: Partie du ventre de porc, salé et affiné. Goût doux | € 6,50 |
| Charcuterie du fermier: Saucisson de Felino, cicciolata, ciccioli, lard, épaule cuit de San Secondo | € 8,00 |
| "Les bijoux de Parme" charcuteries assortie: Culatello de Zibello, Jambon de Parma, Coppa, Saucisson de Felino | € 11,00 |
| "Tranchoir Gourmand" charcuteries assortie: Gola, Spalla Cruda, Lardo aromatizzato | € 10,00 |

**TRATTORIA
CORRIERI**

Les premiers plats

pâtes fraîches maison

| | |
|---|---------|
| Raviolis de Blettes ^{A*} : | € 8,00 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |
| Raviolis de Citrouille ^{A*} : | € 8,00 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |
| Raviolis de Pommes de terre ^A : | € 8,00 |
| Tris de raviolis ^{A*} : | € 9,50 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |
| La Tortellata ^{A*} : | € 45,00 |
| plat de raviolis avec minimum 6 portions | |
| Tagliolinis avec Culatello ^A : | € 9,00 |
| Risotto à la façon de Parme ^A : | € 8,00 |
| Petits raviolis en bouillon ^{A*} : | € 8,50 |
| Petits raviolis avec cream ^{A*} : | € 8,50 |
| Petits raviolis sauce au Strolghino de Culatello ^{A*} : | € 9,50 |
| La Cappellata ^{A*} : | € 48,00 |
| Soupière avec petits raviolis en bouillon avec minimum 6 portions | |
| Soupe de fermiere ^A : | € 7,50 |
| Soupe de légumes avec pâte et écorce de Parmigiano Reggiano 24/30 mois | |
| Tagliatelles avec tomate ^A : | € 7,50 |
| Tagliatelles avec Jambon de Parma et roquette ^A : | € 9,00 |
| Tagliatelles à la sauce au Strolghino de Culatello ^A : | € 9,00 |
| Gnocchi de pommes de terre sauce au Strolghino ^{A*} : | € 9,00 |

TRATTORIA
CORRIERI

Deuxièmes Plats

| | |
|---|---------|
| Noyer de veau farcie au four ^A : | € 9,00 |
| Épaule cuite de San Secondo avec purée de pommes de terre ^A : ... | € 8,50 |
| Épaule de porc cuite chaude coupée à la main | |
| Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement): | € 8,00 |
| Joue de porc au vinaigre de balsamique de Modena ^A : | € 9,00 |
| Vecchia di cavallo "Vécia col piss" ^A : | € 8,50 |
| cheval hachée, pommes de terre en sauce , tomate freche, poivron, oignons, cèleri | |
| Jarret du jambon au four avec pommes de terre ^{A*} : | € 9,00 |
| Tripes à la façon de Parme ^A : | € 8,50 |
| avec sauce de légumes et Parmigiano Reggiano | |
| Tartiflette ^A : | € 8,00 |
| flan de pomme de terre avec lard, oignons et fromage Reblochon | |
| Polenta bâclée ^A : | € 9,00 |
| avec sauce au Strolghino de Culatello | |
| Roastbeef de cheval ^A : | € 9,50 |
| Rôti de veau avec des pommes de terre au four ^A : | € 9,50 |
| Asinine braisé ^A : | € 14,00 |
| Frite eau doux (poisson chat, anguille, grenouille) ^{A*} : | € 12,00 |
| Grenouilles frites ^{A*} : | € 9,00 |
| Dégustation de fromages avec confiture assortie ^A : | € 9,50 |

Spécialités grillées

| | |
|---|---------|
| Burger de fassona piémontaise grillées ^A : | € 9,00 |
| sur un lit de petites tomates et basilic | |
| Filet de cheval: | € 15,00 |
| Côtelette de veau hollandais : | € 12,00 |
| Tranches de fassona piémontaise grillées: | € 14,50 |
| avec Parmigiano et roquette | |

**TRATTORIA
CORRIERI**

Garnitures

| | |
|--|--------|
| Pommes de terre au four: | € 4,00 |
| Salade mêlée: | € 4,00 |
| Légumes au gratin ^A : | € 4,00 |
| Purée de pommes de terre douces ^A : | € 4,00 |
| Légumes cuits à l'eau*: | € 4,00 |
| Polenta Taragna: | € 4,00 |
| Chardon en ragout ^A : | € 4,00 |
| Orties Sautées*: | € 4,00 |

Desserts et fruits

| | |
|--|--------|
| Zuppa Inglese (Génoise, crème pâtissière et fruits confits) ^A : | € 5,00 |
| Spongata ^A : | € 5,00 |
| Tiramisù ^A : | € 5,00 |
| sans lactose | |
| Panna cotta ^A : | € 5,00 |
| au chocolat / caramel / fraises | |
| Sbrisolona (Gâteau sec aux amandes) et sabayon ^A : | € 5,00 |
| Duchessina ^A : | € 5,00 |
| Gâteau au chocolat ^A : | € 5,00 |
| Tarte à la confiture de fruits mêlés ^A : | € 5,00 |
| Salade de fruits: | € 5,00 |
| Mousse de chocolat avec grains de noisettes ^A : | € 5,00 |
| Mini Krapfen avec crème à la pistache ^A : | € 5,00 |
| Crème Glacée à la Citrouille ^A : | € 3,50 |
| Sorbet aux mandarine ^A : | € 3,50 |
| Sorbet au Citron ^A : | € 3,50 |
| Tris de desserts : | € 7,00 |

Pain et couvert € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Menu Enfants

avec portions réduites (seulement par enfants)

Premiers plats

| | |
|--|--------|
| Pate en bouillon ^A : | € 3,50 |
| Semolino en bouillon ^{A*} : | € 5,00 |
| Petits raviolis en bouillon ^{A*} : | € 5,00 |
| Pate avec tomate ^A : | € 4,00 |
| Pate à la sauce au Strolghino ^A : | € 5,00 |
| Raviolis de Blettes ^{A*} : | € 4,00 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |

Deuxiemes plats

| | |
|--|--------|
| Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement): | € 5,00 |
| Filet de cheval : | € 5,00 |
| Burger de fassona piémontaise grillées ^A : | € 5,00 |
| sur un lit de petites tomates et basilic | |
| Salade mêlée: | € 2,50 |
| Purée de pommes de terre douces ^A : | € 2,50 |
| Légumes cuits à l'eau*: | € 2,50 |

Pain et couvert gratuit

jusu a 12 ans

**TRATTORIA
CORRIERI**

Menu Végétarien

HORS D' OEUVRE

| | |
|--|--------|
| Gâteau avec artichauts ^A : | € 5,00 |
| Croutons avec tomate cerise ^A : | € 4,00 |

LES PREMIERS PLATS

| | |
|--|--------|
| Risotto à la façon de Parme ^A : | € 8,00 |
| Raviolis de Blettes ^{A*} : | € 8,00 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |
| Raviolis de Citrouille ^{A*} : | € 8,00 |
| assaisonnés avec beurre et Parmigiano Reggiano | |
| Tagliatelles avec tomate ^A : | € 7,50 |

DEUXIEMES PLATS

| | |
|--|--------|
| Polenta Taragna avec gorgonzola ^A : | € 8,00 |
| Legume omelette ^A : | € 6,50 |

GARNITURES

| | |
|--|--------|
| Légumes au gratin ^A : | € 4,00 |
| Légumes cuits à l'eau [*] : | € 4,00 |
| Pommes de terre au four: | € 4,00 |
| Chardon en ragout ^A : | € 4,00 |
| Salade mêlée: | € 4,00 |

Pain et couvert € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Menu Dégustation

Seulement au déjeuner du lundi au vendredi, jours fériés exclus
Vous avez la possibilité de déguster des portions réduites de nos plats typiques

Menu fixe dégustation

| | |
|---|---------|
| Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, café: | € 17,00 |
| Hors-d'oeuvre, Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, Café: | € 20,00 |
| Hors-d'oeuvre, Torta frita, Premier et Deuxième plat, Dessert, Eau, Café: | € 22,00 |

Menu dégustation à la carte

ideal for the children

Hors-d'oeuvres (portions réduites)

| | |
|---|--------|
| Torta Fritta ^A : | € 2,00 |
| fried bread pasta in lard | |
| Parmigiano Reggiano fromage de montagne 30 mois ^A : ... | € 5,00 |
| fromage seulement de lait, sal et caillé, affiné de plus de 30 mois et sans lactose | |
| Jambon de Parma: | € 6,00 |
| cuisse de porc et sel, affiné minimum 20 mois à Langhirano (Parme) | |
| Culatta (Culatello avec couenne): | € 6,50 |
| partie haute de cuisse de porc, salé et affiné 16 mois avec couenne | |
| Épaule cru de montagne : | € 8,00 |
| Épaule de porc, salée et affiné 20 mois environ | |
| Épaule cuite de San Secondo coupée à la main: | € 5,50 |
| Épaule de porc, salée et cuit. Produit a San Secondo (Parme) | |
| Saucisson de Felino "comme une fois": | € 5,00 |
| Porc haché, avec sel et poivre ajouté | |
| Coppa Parma: | € 5,50 |
| Partie du muscle cervical de porc, affiné. Goût doux | |
| Lard: | € 4,50 |
| Partie du ventre de porc, salé et affiné. Goût doux | |
| Gorge Aromatisée: | € 4,50 |
| partie entre l'épaule et la partie inférieure de la tête, aromatisée et assaisonné 6 mois | |

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Pour détails sur allergènes les derniers pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Les Premiers Plats (portions réduites)

pâtes fraîches maison

| | |
|---|--------|
| Raviolis de Blettes ^{A*} : | € 5,00 |
| assaisonnés avec beurre et parmigiano | |
| Raviolis de Citrouille ^{A*} : | € 5,00 |
| assaisonnés avec beurre et parmigiano | |
| Raviolis de pommes de terre ^A : | € 5,00 |
| assaisonnés avec beurre et parmigiano | |
| Tris de Raviolis ^{A*} : | € 6,00 |
| assaisonnés avec beurre et parmigiano | |
| Tagliolins avec Culatello ^{A*} : | € 6,00 |
| Risotto à la façon de Parme ^A : | € 5,00 |
| Petits raviolis en bouillon ^{A*} : | € 5,50 |
| Petits raviolis sauce au Strolghino de Culatello ^{A*} : | € 6,50 |
| Tagliatelles avec tomate ^A : | € 5,00 |
| Tagliatelles à la sauce au Strolghino de culatello ^A : | € 6,00 |
| Tagliatelle avec Jambon de Parme et roquette ^A : | € 6,00 |
| Gnocchi de pommes de terre sauce au Strolghino de culatello ^{A*} : | € 6,00 |

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Pour détails sur allergènes les derniers pages

^{*} Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Deuxièmes plats (portions réduites)

| |
|---|
| Épaule cuite de San Secondo avec purée de pommes de terre ^A : € 6,50 |
| Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement): € 6,00 |
| Polenta taragna bunglée ^A : € 6,50 |
| Joue de porc au vinaigre de balsamique de Modena ^A : € 7,00 |
| Burger de fassona piémontaise grillées ^A : € 6,00 |
| Roastbeef de cheval ^A : € 7,00 |
| Grenouilles Frites ^{A*} : € 7,00 |

Desserts and fruits (portions réduites)

| |
|--|
| Spongata ^A : € 3,50 |
| Sbrisolona (Gâteau sec aux amandes) et sabayon ^A : € 3,50 |
| Gâteau au chocolat ^A : € 3,50 |
| Tarte à la confiture de fruits mêlés ^A : € 3,50 |
| Salade de Fruits ^A : € 3,50 |
| Mousse de chocolat avec grain de noisettes ^A : € 3,50 |
| Sorbet aux mandarine ^A : € 3,00 |
| Sorbet au citron ^A : € 3,00 |

Pain et couvert € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

Plats Uniques

Seulement au déjeuner du lundi au vendredi, jours fériés exclus
Premier plat, deuxième et garniture servis ensemble

PREMIERE COMPOSITION: € 10,00

Tris de raviolis: Raviolis de Blettes, Raviolis de Citrouille, Raviolis de pomme de terres (assaisonnés avec beurre et parmigiano)^{A*}

Joue de porc au vinaigre de balsamique de Modena^A

Une garniture au choix: Pommes de terre au four ou Polenta^A

DEUXIEME COMPOSITION: € 10,00

Tagliatelle a la Tomate^A

Tartare de cheval (possibilité de le blanchir légèrement)

Une garniture au choix: Pommes de terre au four ou Polenta^A

TROISIEME COMPOSITION: € 10,00

Gnocchi de pommes de terre avec sauce Strolghino

Burger de fassona grillée^A

Une garniture au choix: Pommes de terre au four ou Polenta^A

QUATRIEME COMPOSITION: € 10,00

Tagliolinis avec culatello^A

Rostbeef de cheval^A

Une garniture au choix: Pommes de terre au four ou Polenta^A

Pain et couvert exclus € 2,50

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Pour détails sur allergènes les dernières pages

* Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés

Boissons et Cafétéria

EAU

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Eau Minérale Naturelle 70 cl: | € 2,00 |
| Eau Minérale Gazeuse 70 cl: | € 2,00 |

BOISSONS EN CANETTE

| | |
|--|--------|
| Coca Cola 33 cl: | € 3,00 |
| Coca Cola Zero 33 cl: | € 3,00 |
| Fanta 33 cl: | € 3,00 |
| Esta The 33 cl: | € 3,00 |
| Jus de fruits(abricot, pear et ace): | € 3,00 |

CAFETERIA

| | |
|--|--------|
| Cafè espresso: | € 1,50 |
| Cafè macchiato: | € 1,50 |
| Cafè décaféiné: | € 1,50 |
| Cappuccino: | € 2,00 |
| Ginseng: | € 2,00 |
| Cafè arrosè : | € 2,00 |
| Cafè de Orge: | € 1,50 |
| Canarino(Eau chaude avec écorce de citron: | € 1,50 |
| The/Infusions: | € 2,50 |

**TRATTORIA
CORRIERI**

Notre Pâtisserie

GATEAUX ANNIVERSAIRE, POUR DIPLÔMES, POUR ÉVÉNEMENTS

Remplissage: Chantilly

Sauce aux fraises

Chocolat

Crème

Mousse au chocolat (ex. gâteau 3)

Couverture: Crème (par ex. Gâteau 4, 5, 6 et 10)

Pâte de sucre (par ex. gâteau 7 et 2)

Glaçage au chocolat blanc

Glaçage au chocolat noir

Trempage: A la vanille

Alcoolique

S'il vous plaît consulter la carte des gâteaux pour voir des exemples de pâtisserie que nous offrons

25 € / kg à commander au moins 5 jours avant, possibilité d'intolérance au lactose ou faible teneur en gluten

TRATTORIA
CORRIERI

List des Allergènes par plat

Nous rappelons que nos pâtes fraîches étant produites à l'intérieur de notre cuisine, des traces de gluten pourraient être présentes dans tous nos plats.

HORS D'OEUVRE

Torta Frit: LAIT, GLUTEN

Tarte de Artichaus: GLUTEN, LAIT

Polenta taragna avec gorgonzola: LAIT (sans LACTOSE)

Parmigiano Reggiano: LAIT (sans LACTOSE)

PREMIERS PLATS

Raviolis des Blettes: GLUTEN, OEUFS, LAIT

Raviolis de Citrouille: GLUTEN, OEUFS, LAIT, MOUTARDE, ANHYDRIDE SULFUREUX

Raviolis de pommes de terres douces et sauce au Strolghino de Culatello: GLUTEN, OEUFS, LAIT, SULPHITES, CELERI

Tagliolinis avec culatello: GLUTEN, OEUFS, LAIT

Risotto à la façon de Parme: LAIT, CELERI, SULPHITES

Petits raviolis en bouillon: GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, SULPHITES

Petits raviolis avec cream: GLUTEN, OEUFS

Petits raviolis avec viande sauce: GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, SULPHITES

Zuppa contadina: GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI

assaisonnés avec Parmigiano Reggiano lactose-free

Tagliatelles avec sauce tomate: GLUTEN, OEUFS

assaisonnés avec Parmigiano Reggiano lactose-free

Tagliatelles avec viande sauce: GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, SULPHITES

Tagliatelle avec Jambon de Parma et roquette : GLUTEN, OEUFS, SULPHITES

Gnocchi de pommes de terre en sauce au Strolghino de culatello: GLUTEN, OEUFS, CELERI, LAIT, SULPHITES

DEUXIEMES PLATS

Noyer de veau farcie au four: LAIT, OEUFS, GLUTEN, CELERI, SULPHITES

Épaule cuite de San Secondo avec purée de pommes de terre: LAIT, CELERI

Joue de porc au vinaigre de balsamique de Modena : CELERI, LAIT, SULPHITES

Vecchia di cavallo: CELERI, LAIT

Jarret du jambon au four avec pommes de terre: SULPHITES, CELERI

**TRATTORIA
CORRIERI**

List des Allergènes par plat

Nous rappelons que nos pâtes fraîches étant produites à l'intérieur de notre cuisine, des traces de gluten pourraient être présentes dans tous nos plats.

Tripes à la façon de Parme: CELERI, LAIT, SULPHITIS

Tartiflette: LAIT

Polenta bâclée : CELERI, LAIT, SULPHITIS

Roastbeef de cheval: SULPHITIS

Roti de veau: CELERI, SULPHITIS

Asinine braisé: CELERI, SULPHITIS

Frite eau doux: GLUTEN

Grenouilles frites: GLUTEN

Dégustation de fromages : LAIT

Burger de fassona: OEUFS, GLUTEN

GARNITURES

Purée de pommes de terre : LAIT

Légumes au gratin : GLUTEN, LAIT

Chardon en ragout: SULPHITIS, CELERI

DESSERT ET FRUITS

Zuppa Inglese: LAIT, GLUTEN, OEUFS, SOJA, AMANDES ET NOISETTES

Spongata: LAIT, GLUTEN, OEUFS, PIGNONS, NOIX

Tiramisù: LAIT, GLUTEN, OEUFS

Panna cotta : LAIT, COLLE DE POISSON

Sbrisolona: ALMOND, LAIT, GLUTEN, OEUFS

Duchessina : LAIT, GLUTEN, OEUFS

Gâteau au chocolat : LAIT, GLUTEN, OEUFS

Mousse de chocolat: LAIT, NOISETTES et FRUITS A COQUE

Mini krapfen avec crème à la pistache: LAIT, GLUTEN, OEUFS et FRUITS A COQUE

Tarte à la confiture de fruits mêlés : LAIT, GLUTEN, OEUFS

Crème Glacée à la Citrouille: LAIT

Sorbet aux mandarine: LAIT, possible trace de GLUTEN, OEUFS, SOJA, and FRUITS A COQUE

Sorbet au Citron : LAIT, possible trac de GLUTEN, OEUFS, SOJA, et FRUITS A COQUE

**TRATTORIA
CORRIERI**

^A Pour détails sur allergènes les derniers pages

^{*} Selon la saisonnalité de certains produits peuvent être congelés