



TRATTORIA DA MASSIMO
LONARVE

Pin Prebenti



Benvenuti nella nostra Trattoria!

Speriamo di riuscire a trasmetterVi la nostra passione per le cose buone, proveremo a farVi sentire a casa, Vi coccoleremo con un sorriso sincero ed un buon piatto preparato con amore e dedizione, cercheremo di farVi rivivere i sapori autentici delle tradizioni sia Emiliane che Romagnole.

Vi accoglieremo con salumi pregiati artigianali, antipasti golosi, profumi intensi ed avvolgenti dei sughi e dei ragù che sobbollono in grossi pentoloni pronti per essere assaporati sulle paste tirate a mano dalle nostre rezdore; preparazioni autentiche, lunghe e saporite...

Vogliamo farvi godere, magari accompagnando il tutto con un buon calice di vino.

Tra queste mura troverete l'odore delle carni al barbecue ed anche di quello di carni cotte al forno arrosto si fa intenso, tagli di manzo, di agnello, animali da cortile come conigli, faraone e galletti vengono preparati come le nostre nonne ci hanno insegnato e noi abbiamo saputo reinterpretare..

In tanti ci conoscono per i nostri dolcetti, ma soprattutto per il nostro gelato: una ricetta imparata più di 15 anni fa in Piemonte ed affinata ed elaborarla nel tempo per permetterci di servire fresco ogni giorno il gelato che tutti oggi trovate sul nostro carrello. Un gelato mantecato al momento, soffice, cremoso e super goloso.

...e ricordateVi che per fare le cose buone e bene ci vuole tempo! Nulla è già pronto! Non siamo poi mica in un fast food =)

BUON PASTO,

i ragazzi della Trattoria da Massimo

GLI ANTIPASTI

Tartare di manzo alla parigina...	19
Tortino all' asparago selvatico e spinacino, spuma al cacio e pepe, crumble salato alle noci	16
Prosciutto Crudo di Parma "Riserva Matilde BODRIA" in fonduta di Parmigiano Reggiano San Simone 30 mesi e funghi champignon freschi	16
Selezione di salumi della nostra Emilia...	19
<small>Culatta di Montagna "Dolce Goccia Bodria", P.Crudo Parma 24+ mesi "Riserva Matilde Bodria", mortadella da suino pesante "Artigianquality", salame nostrano "Sigillo Blu Lusetti"</small>	
L'erbazzone Reggiano	8
Polentina fritta	8
La pancettona stagionata 24 mesi di PODERE CADASSA	8
Il gorgonzola del caseificio ANGELO CROCE	8

I PRIMI PIATTI

Gramigna paglia e fieno al ragù di salsiccia	14
Le tagliatelle al ragù <small>(come si fanno in Romagna)</small>	14
Tortelli verdi agli spinaci	15
Tortelli di zucca	15
La Lasagna al forno della nonna Franca	15
Gnocchi di patate gratinati al Taleggio e Porcini	17
Maccheroni al torchio, pomodoro San Marzano, piselli, pancettina affumicata e caprino Romagnolo	17
Spaghettoni SENATORE CAPPELLI MONOGRANO FELICETTI, crema di limoni, bottarga di Cabras e olio alle erbe mediterranee	17
I Cappelletti... in crema di pecorino di fossa di Sogliano ,aceto balsamico invecchiato e ristretto di Lambrusco	19
I Cappelletti in brodo tradizionale	19

I SECONDI

Il coniglio arrosto in casseruola alla mediterranea	21
Galletto ruspante, limone, erbe aromatiche e il suo fondo alla senape d'Ancienne	24
Spiedoni di carne al BBQ e mayo al berbere'	21
Costelette di agnello marinate al chimichurri	25
Filetto di maialino "brado" in salsa pazza MASSIMINO	26
Tagliata di Angus Irlandese	27
Tomahawk di Vacca Scottona	all'hg.7,5
Fiorentina di Vacca Scottona	all'hg.8,0
La ciccia del giorno oggi è...	all'hg.8/15

I CONTORNI

Le Patate in doppia cottura	6
Dall'orto oggi abbiamo come verdure...	6
Insalatina di radicchi e bruciatini all'aceto di Modena	8

I DOLCI

La torta della Trattoria	8
Come la zuppa inglese !	8
Oggi il dolce del giorno è...	8
Il gelato...quello vero; servito al carrello	9
La ruota panoramica	9

- I Cucchiaini a forma di PALETTA o VANGHETTA sono tanto carini ,ma si chiaman Pietro!!! -

VINI DOLCI & PASSITI

		Bottiglia	Calice
Moscato d'asti <small>Moscato d'Asti</small>	Prunotto	17	5
Arrocco <small>Albana di Romagna</small>	Fattoria Zerbina	39	8
Muffato della Sala -magnum- <small>Sauvignon-Grechetto-Traminer-Semillon-Riesling</small>	Castello della Sala	58	11
Ben Rye <small>Zibibbo</small>	Donnafugata	75	11
Sherry Pedro Ximenez <small>Uvaggi rossi</small>	Bodegas Rey Fernando de C.	45	8
Sauternes <small>Semillon - Sauvignon Blanc</small>	Château Raymond Lafon	72	9

Coperto, gnocchino & piadina, servizio e tanto amore 4,60

Il prezzo del TARTUFO (proposto fuori carta) varia secondo mercato per qualsiasi informazioni chiedete ai nostri ragazzi

PER INFORMAZIONI SU ALLERGENI ED INGREDIENTI DEI VARI PIATTI CHIEDERE LA LISTA AL PERSONALE DI SALA

Alcuni prodotti e materie prime utilizzato potrebbero in mancanza di "fresco" essere surgelati