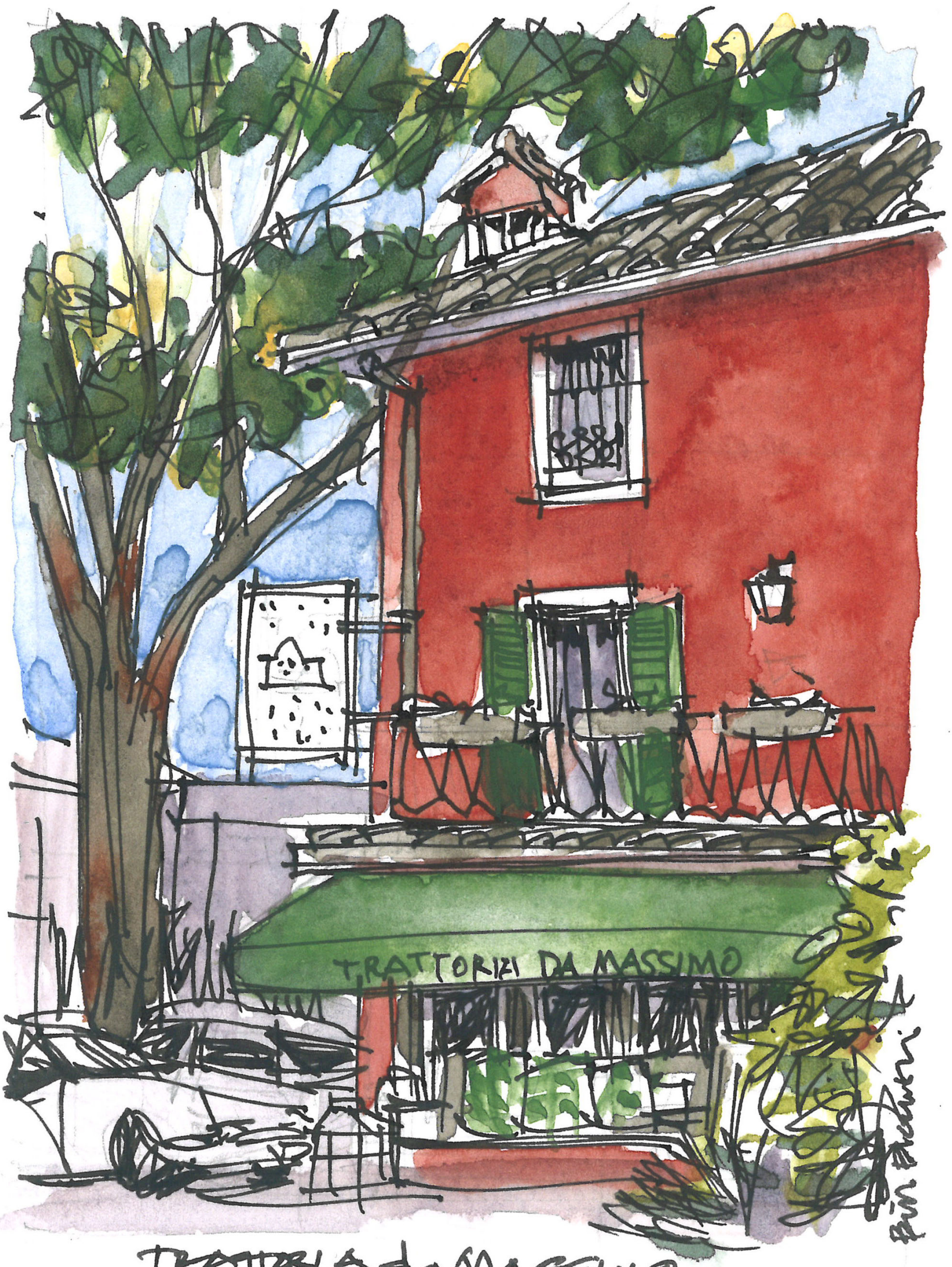

TRATTORIA da MASSIMO
18MAR'16

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 fà in Piemonte ed affinata ed elaborata 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, mayo alla nocciola, nocciole tostate, polvere di funghi porcini e chips di tuberi 20

Tortino alla zucca, vellutata di Brie affumicato, crumble salato al cipollotto e aceto balsamico di Modena invecchiato 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

Culatta di Montagna "Dolce Goccia Bodria", P.Crudo Parma 24+ mesi "Riserva Matilde Bodria", mortadella da suino pesante "Artigianquality", salame nostrano "Sigillo Blu Lusetti"

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 (come si fanno in Romagna) 14

Tortelli verdi di erbette al burro di montagna 16

Tortelli di zucca nostrana al burro di montagna 16

La Lasagna al forno della nonna Franca 16

Gnocchi di patate gratinati al Taleggio e Porcini 17

I Conchiglioni MONOGRANO FELICETTI al ragù bianco di cortile, limone e caciotta SPRACADA di Villa Minozzo 17

Tagliolini verdi con guanciale di maiale pesante, carciofi spadellati e spuma al pecorino di Romagna 17

I Cappelletti Reggiani… in crema di formaggio di fossa di Sogliano ,aceto balsamico invecchiato e ristretto di Lambrusco 19

I Cappelletti Reggiani in brodo tradizionale 19

I SECONDI

Il coniglio arrosto in casseruola alla cacciatora	22
Galletto ruspante, limone, erbe aromatiche e il suo fondo alla senape d'Ancienne	24
Spiedoni di carne al BBQ e mayo al berbere'	22
Costolette di agnello marinate al chimichurri	25
Filetto di maialino "brado" in salsa pazza MASSIMINO	25
Tagliata di Angus Irlandese	27
Tomahawk di Vacca Scottona	all'hg.8,0
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 Moscato d'Asti	Prunotto	17	5
Arrocco Albana di Romagna	Fattoria Zerbina	39	8
Muffato della Sala -magnum- Sauvignon-Grechetto-Traminer-Semillon-Riesling	Castello della Sala	58	11
Ben Rye Zibibbo	Donnafugata	75	11
Sherry Pedro Ximenez Uvaggi rossi	Bodegas Rey Fernando de C.	45	8
Sauternes Semillon - Sauvignon Blanc	Château Raymond Lafon	72	9

Coperto, gnocchino & piadina, servizio e tanto amore 4,80

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