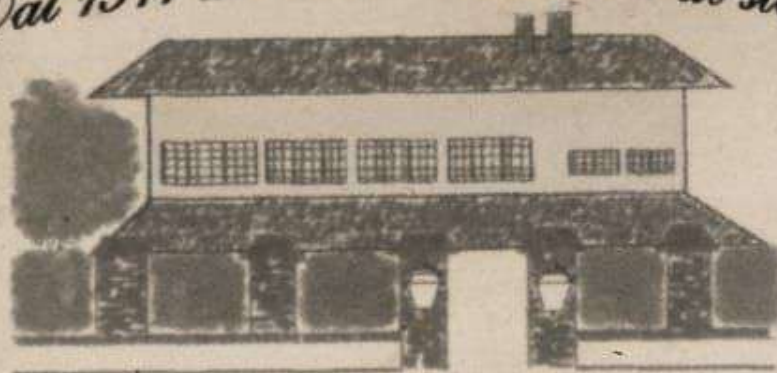


Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



RISTORANTE

OSTERIA DI SORBARA

CUCINA TRADIZIONALE



MENU'

Sapori d'Emilia

"Il profumo del gnocco fritto appena dorato e delle tigelle calde è quello dell'Emilia più autentica.

Sapori semplici e veri, accompagnati da una selezione di salumi artigianali che raccontano il territorio con qualità e rispetto della tradizione.

Un incontro di gusto e convivialità, dove ogni dettaglio parla di casa, con lo stile che ci appartiene"

GNOCCO FRITTO E TIGELLE*

Gnocco Fritto (4pz)+Tigelle (5pz)
Selezione di Salumi Misti Crudi e Cotti
+Stracchino
Lardo e Parmigiano

Selezione dei nostri salumi Crudi:

- Prosciutto Crudo di Parma "Fiore del Fuso"
stagionatura 20/24 mesi
(Salumificio Bodria Antonio)
- Salame "Rustico del Fuso" (tipo felino)
(Salumificio Bodria Antonio)
- Coppa stagionata "del Fuso"
(Salumificio Bodria Antonio)
- Pancetta "Don Antonio"
(Salumificio Bodria Antonio)

Selezione dei nostri salumi Cotti:

- Mortadella "Simona" ricetta classica
(ArtigianQuality)
- Salame Rosa antica tradizione
(ArtigianQuality)
- Pancetta affumicata "Uanderful"
(Salumificio Leoni)
- Prosciutto Arrosto "Aronne Leoni riserva"
(Salumificio Leoni)
- Prosciutto Cotto "Regio"
(Salumificio Leoni)

22 Euro a porzione

AGGIUNTE:

Tagliere selezione salumi misti	12.00/a porzione
Tagliere selezione salume Crudo.....	10.00/a porzione
Tagliere Selezione Salume Cotto.....	10.00/a porzione
Tagliere solo Prosciutto Crudo di Parma	12.00/a porzione
Cestino misto (3 pz Gnocco+3pz Tigelle).....	5.00/a porzione
Stracchino.....	3.00/a porzione
Nutella.....	0.50/pz

***Di Nostra Produzione**

Ristorante

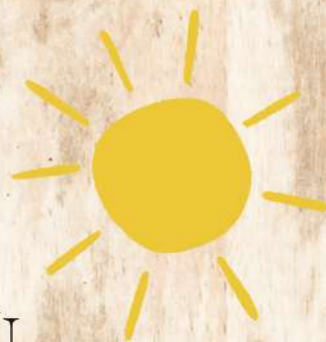
Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



OSTERIA DI SORBARA

IL NOSTRO MENÙ

Estate 2026



COPERTO.....4.00

ANTIPASTI

Tataki di Vitellone tiepido
con salsa Tonnata, Capperi dissalati e
Acciughe del Cantabrico

15.00

Antipasto all'Emiliana.....15.00

"Sua Maestà lo GNOCCO FRITTO" (5 pz) accompagnato da
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

-SALUMIFICIO VESCOVI-

Tentacoli di Polpo pancettati
con riduzione di Aceto Balsamico di Modena

18.00

Gnocco fritto al nero vegetale
con carpaccio di Salmone affumicato

15.00

PRIMI PIATTI

Pasta fresca
di nostra
produzione

"I classici Tortellini in Brodo"
ricetta tradizionale di Modena con Cappone
nostrano15,00

Gnocchetti di Patate viola
con crema di Zucchine e "Aronne" croccante12,00

Caramelle di Burrata
con Pomodorini confit e pesto di Basilico14,00

Tagliatelle all'uovo ,tagliate a coltello
con il nostro Ragù12,00

Spaghetti freschi alla chitarra
mantecati cacio e pepe con Guanciaiale croccante
e Gamberi rossi16,00

Cappellotti di Ricotta e Salmone
mantecati al burro agrumato ed Erba cipollina15,00

Proposte della Razdora(in base alla disponibilità)

*NON SI EFFETTUAANO VARIAZIONI AL MENÙ

SECONDI PIATTI

Galletto cotto a bassa temperatura
passato alla griglia al profumo di Timo e Limone18.00

Filetto di Maiale su salsa ai frutti Rossi con
Cipolla caramellata al Lambrusco20.00

Baffa di ribs cotta lentamente a bassa temperatura,
glassata al Miele e salsa Barbecue18.00

Tagliata di Tonno Pinna gialla all'Emiliana
con Guancia croccante e note di Aceto Balsamico
Tradizionale20.00

Pesce spada avvolto in Prosciutto di Parma
con cialda croccante di Parmigiano Reggiano e
gocce di Aceto Balsamico Tradizionale20.00

LA NOSTRA PASSIONE PER LA CARNE

TAGLI PREGIATI di MANZO SELEZIONATI settimanalmente

**Frollati a vista nelle nostre celle e cotti alla griglia
per un'esperienza di gusto indimenticabile.**

UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA NOSTRA CARNE

**Componi la tua degustazione ideale, selezionando i tagli
che più desideri**



**Il prezzo sarà calcolato in base alla tua scelta
Il nostro personale di sala sarà lieto di guidarti**



I nostri CONTORNI5.00
del giorno



.....E.....*Dulcis in fundo*..... 

DOLCI DI NOSTRA
PRODUZIONE

6 EURO



(Verranno elencati al momento in base a disponibilità del giorno)

Sorbetto.....3.00