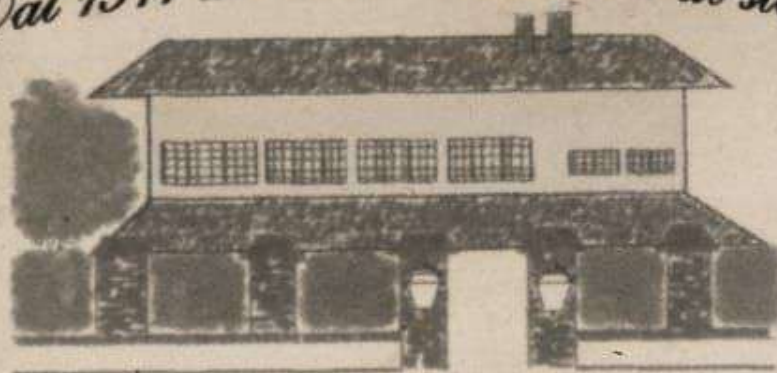


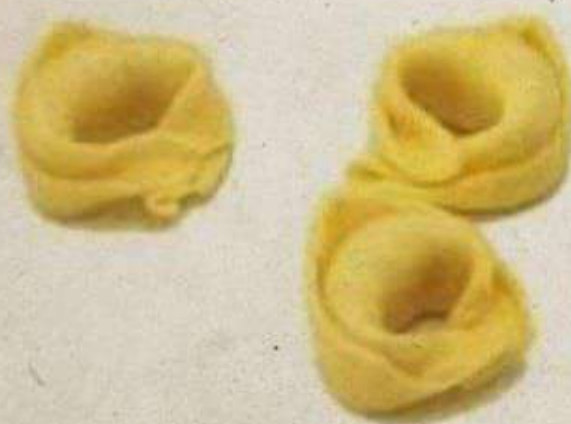
Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



RISTORANTE

OSTERIA DI SORBARA

CUCINA TRADIZIONALE



MENU'

Ristorante

Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



OSTERIA DI SORBARA

IL NOSTRO MENÙ

Autunno 2026

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**

COPERTO.....4.00

ANTIPASTI

Sformatino di Polenta su fonduta di
Parmigiano con Funghi Porcini e
Pancetta croccante

14.00

Tacos di Parmigiano con battuta di Fassona
e Pere caramellate al balsamico

15.00

"La Merenda Emiliana"

Selezione di salumi del territorio accompagnata da bastoncini di
Gnocco fritto

13.00

PRIMI PIATTI

Pasta fresca
di nostra
produzione

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

Tortelli di zucca mantecati al burro con
crumble di amaretti accompagnati da soffritto
al lardo13,00

Triangoli ai funghi porcini su fonduta allo
zafferano e Nocciole tostate14,00

Tortelli ripieni di Ricotta, composta di Pere e sfoglie
di Guancialetto croccante13,00

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

Fusilloni al torchio con ragù bianco di Salsiccia
e Cipolla caramellata al Lambrusco12,00

Proposte della Razdora(in base alla disponibilità)

*NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI AL MENÙ

SECONDI PIATTI

Fuselli di pollo in umido alla cacciatora15.00

Cosciotto di Faraona a lenta cottura
in riduzione al Lambrusco18.00

Guancialino di maiale brasato con
Funghi del sottobosco e cialda croccante di Polenta20.00

"Il Cotechino nel Panino"15.00

Panino semidolce farcito con Cotechino IGP croccante,
servito con crema vellutata di Lenticchie

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