

Ristorante

Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia

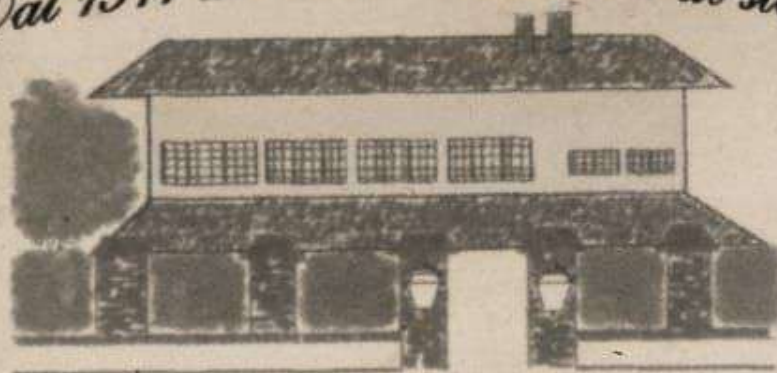


OSTERIA DI SORBARA

IL NOSTRO MENÙ

INVERNO 2025/26

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**

COPERTO.....4.00

ANTIPASTI

Flan di Patate morbido
avvolto da fonduta di Parmigiano
e grattugiata di Tartufo nero nostrano

15.00

Antipasto all'Emiliana.....15.00

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

-SALUMIFICIO VESCOVI-

IL VIAGGIO NEL PARMIGIANO REGGIANO



20 Euro



Degustazione di Parmigiani Reggiani in abbinamento
all' Aceto Balsamico di Modena

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
18 mesi

Parmigiano Reggiano
36 mesi

Parmigiano Reggiano
48 mesi

Aceto Balsamico di Modena
12 anni
-Acetaia Oro Divino-

Aceto Balsamico di Modena
18 anni
-Acetaia Oro Divino-

Aceto Balsamico di Modena
25 anni
-Acetaia Oro Divino-

PRIMI PIATTI

Pasta fresca
di nostra
produzione

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

Tortelli di Ricotta fresca "del Casaro"
Su fonduta di Parmigiano Reggiano e
Spinacino fritto12,00

Cappellotti ripieni di Cotechino IGP
su delicata crema di Lenticchie13,00

Ravioli al nero ripieni di Brasato di Manzo
con riduzione al fondo di cottura14,00

Paccheri "al torchio" con Ragù bianco
di Salsiccia su vellutata di Zucca12,00

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

Proposte della Razdora (in base alla disponibilità)

*NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI AL MENÙ

SECONDI PIATTI

Guancialino di Maiale brasato
"come tradizione vuole"18.00

Polpette artigianali di Vitellone "come le faceva la nonna"
su crema di Piselli, guarnite con Pomodorini secchi18.00

Filettino di Maiale Cotto a bassa temperatura
glassato all' Aceto balsamico T.D.M, Pere caramellate e
Guancialetto croccante20.00

Bollito misto tradizionale di Modena a bassa temperatura
in abbinamento a Salsa verde e Salsa Rossa20.00

(Cotechino IGP, Zampone IGP, Lingua , Muscolo)

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