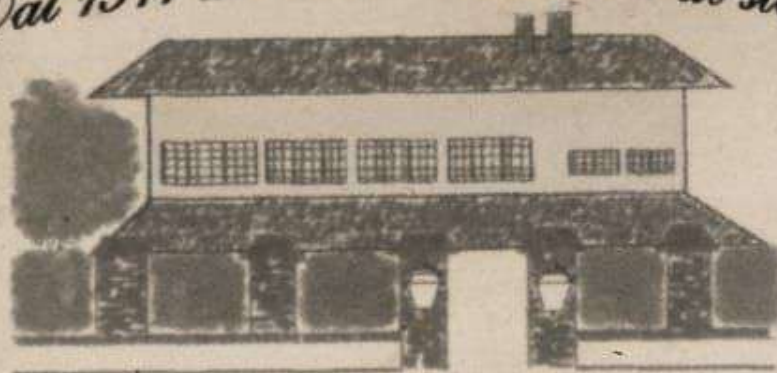


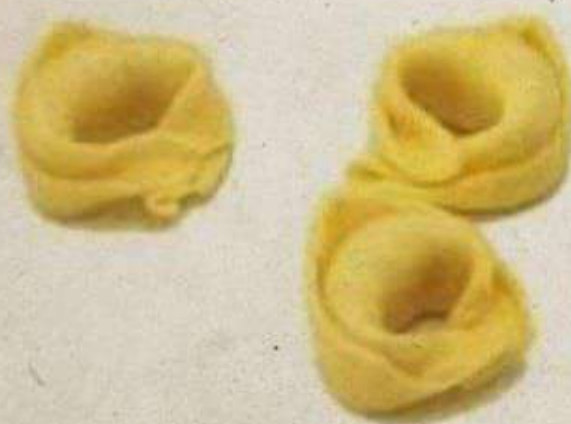
Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



RISTORANTE

OSTERIA DI SORBARA

CUCINA TRADIZIONALE



MENU'

Ristorante

Dal 1911 al 2011 - 100 anni di storia



OSTERIA DI SORBARA

IL NOSTRO MENÙ

Primavera 2026



Menu` Degustazione



"L' Emilia a la nòstra manéra"

*L'Emilia è generosa, schietta e intensa.
Questo percorso nasce dai sapori di casa, tra memoria e una visione contemporanea.*

Al Cudghèin ad Mòdna Crocant

Mezzaluna di Cotechino IGP croccante,
fonduta di Parmigiano Reggiano e Pera al Lambrusco di Sorbara DOP

Al sègn dal pèten

Maccheroncini al pettine all'uovo
velluto di Piselli novelli e Prosciutto di Parma croccante

Al Turtèl Bianch e Dòls

Ricotta fresca e Albicocca in sfoglia sottile, burro nocciola e
Pancetta croccante

Al porsèl vistî d'nègher

Filetto di maiale cotto lentamente, laccato
all' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP,
con petali di Guanciaie croccante.

La Nòstra Zópa Inglesa

Savoiardo croccante, sfera di crema pasticceria al Cioccolato e Vaniglia,
foglio di gelatina all'alchermes

*Percorso di 5 portate servito per l'intero tavolo
50 euro a persona**

Incluso Coperto e Caffè - Escluse Bevande

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

Tartare di Chianina IGP
battuta a coltello
su Pate` di Olive nere e Pomodorini secchi

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

Cappellotti di Ricotta e Salsiccia
Su vellutata di Patate al profumo
di Rosmarino14,00

Tortelli ripieni di Ricotta e Menta
su emulsione di Zucchine e
Pomodori secchi13,00

Fusilloni "al torchio" con crema di Avocado,
Guanciale croccante e Pepe Rosa12,00

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

Cosciotte di Faraona cotte a bassa temperatura,
glassate al Lambrusco di Modena15.00

Fusello di Pollo alla Cacciatora15.00

Costolette di Agnello al profumo di Limone e Menta
cotte a bassa temperatura su crema delicata di Piselli20.00

Costine di maiale a lenta cottura in forno
con bocconi di Salsiccia e Patate arrostiti
al Rosmarino20.00

Roastbeef marinato alla Senape ed Erbe aromatiche
cottura lenta a bassa temperatura20.00

In affiancamento Marmellata di Ciliegie con Caciotta artigianale del
Caseificio "il Casello"

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