

#CADFRARA trattoria moderna...

...cucina a mano libera fra tradizione, memoria e territorio!

La grande tradizione emiliana, nel far salumi di alta qualità...

Gnocco fritto e Prosciutto di Parma DOP 30 mesi Az. Galloni 4pz. € 12

La nostra selezione di salumi tipici € 14 il tagliere per 2/3 persone € 20

L'eccellenza...Culatello di Zibello DOP Presidio Slow-food,
Parmigiano Reggiano di Vacche rosse 40 mesi, e fichi caramellati € 24

Cestino di Gnocco fritto € 3

La Zucca, il suo fiore ripieno e la ricotta di affioramento € 12

Insalata di Funghi stagionali, Parmigiano stagionato e Primizie dell'Orto € 15

La pasta fatta in casa...

Maccheroni al Pettine al Ragout bianco d'Anatra e Finferli € 12

Tortelli al Tartufo fresco dell'Appennino € 14

Cappellacci di Zucca all'Antico Ragù Tradizionale € 12

I nostri "Cappellacci di Zucca alla Gricia" € 12

Il Pasticcio di maccheroni all'uso di Ferrara, in crosta di pasta frolla € 13

"Tagliatelle Caserecce" con Prosciutto e Cipollotto...
chiude il cerchio una leggera grattugiata di Pepe e Parmigiano Reggiano € 12

Cappelletti della Tradizione in Brodo di Cappone € 14

Cappelletti al fior di Panna e Parmigiano € 15 con aggiunta di tartufo fresco € 18

La carne...

Faraona disossata, glassata al Timo, con patate rustiche € 18

Insalata tiepida di Lingua e Testina, Puré, la nostra "Giardiniera"
e la salsa verde € 18

Salama da Sugo con puré di patate mezza porzione € 8 porzione intera € 14

Tagliata di Diaframma, Ratatouille di verdure estive su patate schiacciate € 18

La Bistecca di Controfiletto Black Angus (USA) ai ferri, con patate chips e
la nostra Mayo € 8/100g peso circa 300/400 g

Tradizione e Territorio

Menù completo per chi desidera mangiare alla "Ferrarese"

Per minimo due persone

Antipasto tipico della Tradizione Emiliana con gnocco fritto

I primi piatti della Tradizione:

Cappellacci di Zucca all'Antico Ragù

Pasticcio all'uso di Ferrara in crosta di Pasta frolla

Salama da Sugo con Puré di patate

Dessert

Prezzo a persona € 34

Bassa Marea...qualche proposta di pesce!

Il menù viene aggiornato settimanalmente,secondo la reperibilità' del mercato.

Utilizziamo pesce,pescato principalmente nell'Adriatico.

Insalata tiepida di Polpo e Gamberi,
passatina di Ceci,friggitello e pomodorino € 14

Il Baccalà,il tartufo e le chips di polenta fritta € 14

"Il Bacaro"...

composizione per due persone,di Cicchetti di Mare a proposta giornaliera € 38

(disponibili solo a cena,consigliata la prenotazione)

Gnocchetto di Ceci,
guazzetto di Totanetti e Vongole di Scardovari € 14

Taglioline aglio,olio e peperoncino,
Funghi Porcini e Gamberi rossi nella sua riduzione € 16

Pesce in Brodetto € 22

Fritto misto dell'Adriatico € 20

Grigliata mista di Pesce e Crostacei secondo reperibilità € 26

* Le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento di temperatura a -20° secondo la normativa vigente