

CADFRARA trattoria moderna...

Gli antipasti di stagione

Insalatina di Carciofi, Grana e Puntarelle, all'Agretto di zucca e Melograno € 12

L'uovo al Tartufo...uovo croccante, spinacino fresco, spuma di patate e Tartufo € 15

Sfogliata calda al Prosciutto di Parma e Parmigiano, insalatine al Balsamico € 12

Funghi fritti (secondo disponibilità) € 15

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

L'antipasto tipico tradizionale € 16 Il tagliere per 2/3 persone € 26

Gnocco fritto e "Prosciutto di Parma DOP Sigillo Oro" Az. Galloni 4 pz. € 12

Culatello di Zibello DOP "Podere Cadassa", Lardo di Antiche Razze e Fichi caramellati € 24

Cestino di Gnocco fritto...l'ideale accompagnamento ai salumi € 3

Primi piatti di pasta fresca fatta in casa

Il nostro Scrigno di Cappelletti al Tartufo € 18

Maccheroncino al Torchio con ragù bianco d'Anatra e Verzette € 13

Cappelacci di zucca al Tartufo dell'Appennino € 18 con Tartufo bianco € 30

Strozzapreti con guanciaie,cipollotto e Pecorino € 14

Cappelacci di Zucca all'Antico Ragù € 13

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

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di Prosciutto € 12

Cappelletti della Tradizione in Brodo di Cappone € 16

Cappelletti in crema di Parmigiano 30 mesi € 16 con aggiunta di Tartufo € 20

Bis di Pasticcio alla Ferrarese e Cappelacci di Zucca al Ragù € 13

Le pietanze di Carne

La “Salama da Sugo” con puré di patate mezza porzione € 8 porzione intera € 16

Lingua di Vitello e Cotechino, la nostra giardiniera, il puré e le salse adatte € 22

Rostì di Lombetto di Maialino con patate schiacciate e cavolfiore glassato € 18

La mia Tartare di Fassona con il tuorlo d’Uovo,
le patate al Timo e la salsa Gremolada € 20 con Tartufo € 24

Bavetta di Angus USA, verdure stagionali in padellotto, salsa Chimichurry € 24

Tagliata di Controfiletto (USDA Prime Quality Beef) con patate rustiche € 32
con aggiunta di fonduta di Blue Stilton e Tartufo € 38