



LA TRATTORIA

PIATTI TIPICI DI PARMA

menù

La Trattoria. È tempo di mettersi a tavola.

Ci sono luoghi che nascono per accogliere, luoghi dove il tempo rallenta e basta varcare la soglia per sentirsi in **famiglia**, parte di una storia comune. Chi è cresciuto da queste parti lo sa: c'è una grazia preziosa, in questi posti, custodi di un calore umano che ci ricorda la bellezza delle cose semplici, dove i profumi raccontano e ogni piatto parla di **territorio**.

La Trattoria nasce dalla memoria viva della **tradizione parmigiana** per dare forma a quell'immaginario autentico dove il cibo e le cose buone tornano ad essere ciò che sono sempre stati: le nostre radici, il piacere di **stare insieme**. Qui, dove la città incontra gli orizzonti aperti della Bassa, la cucina segue il ritmo delle stagioni, le ricette portano l'eredità di mani sapienti e ogni ingrediente è selezionato con la devozione di chi conosce il valore della propria **terra**.

Ogni piatto che prepariamo racchiude una promessa: custodire la **qualità**, onorare la nostra **storia** e stare bene insieme, con la **passione** autentica che guida da più di sessant'anni **Silvano Romani**.

antipasti

Sformatino di Parmigiano Reggiano DOP con fonduta di cipolla ramata
e aceto balsamico (1-3-7-12) • 10

Carpaccio di manzo e tartufo nero • 14

Baccalà' alla parmigiana con polenta fritta (4-9)a • 14

per accompagnare i nostri taglieri

Torta fritta (1-3-7)a • 3,5

Polenta fritta • 3,5

Giardiniera della casa (9-12) • 6

Cipolle caramellate (9) • 4

Ciccioli • 3,5

Gorgonzola dolce DOP al cucchiaio (7) • 4

Lardo pesto • 4

Insalata russa (12) • 4,5

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP - stagionatura minima 24 mesi (7) • 3

taglieri

SELEZIONE SILVANO ROMANI

Culatello Terre di Nebbia Podere Cadassa stagionatura minima 24 mesi • 19

Prosciutto crudo riserva Silvano Romani stagionatura minima 30 mesi • 13

Spalla cruda stagionatura minima 24 mesi • 14

Spalla cotta di San Secondo servita calda con giardiniera ⁽⁹⁾ • 13,5

REGGIA • 1 porzione 17 - 2 porzioni 32

Culatello Terre di Nebbia Podere Cadassa oltre 24 mesi , spalla cruda oltre 24 mesi,
salame gentile, pancettone xxi

CERTOSA ⁽³⁾ • 1 porzione 15 - 2 porzioni 27

Prosciutto crudo riserva Silvano Romani oltre 30 mesi, salame lunga stagionatura,
mortadella "Galliani" Artigianquality, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

DELLA BASSA • 1 porzione 9 - 2 porzioni 16

Cicciolata, pancettone xxi, mortadella "Galliani" Artigianquality, ciccioli

MAIATICO ⁽³⁾ • 1 porzione 13 - 2 porzioni 24

Culatella di cantina, salame lunga stagionatura,
coppa, Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 mesi

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO ⁽⁷⁾ • 10

4 biodiversità di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :
vacca frisona, bruna, rossa reggiana e pezzata rossa italiana (biologico, prodotto di montagna)

IL RACCONTO DI SILVANO (2 / 3 porzioni) ⁽⁷⁾ • 38

Spalla cruda oltre 24 mesi, prosciutto crudo riserva Silvano Romani oltre 36 mesi tagliato a coltello,
culatello Terre di Nebbia Podere Cadassa oltre 24 mesi, salame mariola, pancettone xxi,
Parmigiano Reggiano DOP di pezzata rossa italiana (biologico, prodotto di montagna) oltre 24 mesi,
Parmigiano Reggiano DOP oltre 60 mesi

pasta fresca e primi

Tortelli d'erbetta e ricotta,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna italiana
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi • 13
(1-3-7) (disponibili anche senza glutine)

Tortelli di zucca,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna italiana
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi • 13
(1-3-7) (disponibili anche senza glutine)

Bis di tortelli (erbetta e zucca)
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna italiana
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi • 13
(1-3-7) (disponibili anche senza glutine)

Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo • 13
(1-3-7-9)a (disponibili anche senza glutine)

Tortellini emiliani, fonduta e cialda di Parmigiano Reggiano DOP (1-3-7) • 13

Tagliatelle con ragù bianco di cortile (anatra, tacchino, coniglio) (1-3-7-9) • 13

Lasagne di Casa Romani (1-3-7-9) • 12

Savarin di riso con spalla cotta, porcini e polpettine di vitello e salsiccia (7-9) • 14

Spaghetti al pomodoro di Casa Romani (1) • 10

secondi e griglia

Faraona arrosto con verdure al forno • 16

Coniglio alla cacciatora in casseruola con polenta bramata macinata a pietra (7-9) • 16

Punta di vitello con patate al forno (7-9) • 16

Costine di maiale con patate al forno • 14

Vecchia di cavallo • 14

Trippa alla parmigiana (7-9) • 14

Parmigiana di melanzane (1-7-9) • 12

Filetto di cavallo, indivia al forno e salsa alla senape (10) • 22

Tagliata di rib-eye di black angus selezione Roberto Trabucchi con patate al forno • 23

contorni

Patate al forno / Catalogna saltata / Verdure al forno / Insalata mista • 5

dolci

Il nostro gelato (per gli allergeni rivolgersi al personale) • 7

Tiramisù di Casa Romani (1-3-7)^a • 7

Zuppa inglese (1-3-7-12)^a • 7

Profiteroles (1-3-7)^a • 7

Sbrisolona e zabaione (1-3-7-8-12) • 7

Torta del giorno (per gli allergeni rivolgersi al personale) • 5

Macedonia di frutta fresca • 5

lista allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Inoltre gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti presenti nelle preparazioni. Alcuni prodotti utilizzati possono riportare indicazioni precauzionali del tipo "può contenere tracce di..." per allergie gravi rivolgersi sempre al personale. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

1 cereali contenenti glutine (frumento salvo diverse indicazioni)	2 crostacei e prodotti a base di crostacei	3 uova e prodotti a base di uova	4 pesce e prodotti a base di pesce	5 arachidi e prodotti a base di arachidi	6 soia e prodotti a base di soia	7 latte e prodotti a base di latte	8 frutta a guscio
9 sedano e prodotti a base di sedano	10 senape e prodotti a base di senape	11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	12 anidride solforosa e solfiti	13 lupini e prodotti a base di lupini	14 molluschi e prodotti a base di molluschi		

birre⁽¹⁾

Birrificio Farnese – Fontevivo – Parma

BOTTIGLIE 33 cl. Chica - Blonde Ale • 5

Calumet - American Pale Ale • 5

Bianca Spina - Blanche Ale • 5

Pasha' - Indian Pale Ale • 5

Level 0,5 - Low Alcohol • 5

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale • 12

Bavaria Berlin – München

BOTTIGLIE 33 cl. Noam (Lager ad alta fermentazione) • 4,5

acqua

Acqua minerale naturale o frizzante Plose 75cl • 2,5

bevande

Bevande biologiche Plose • 4

caffè'

Aba Oro – Caffè di Parma

servito con l'originale Tenerina biologica ferrarese della storica cioccolateria Rizzati (3-6-7-8) • 2

Pane e coperto • 3

vini

bianchi frizzanti Emilia



MALVASIA EMILIA IGT BRUT ETICHETTA VERDE - SILVANO ROMANI - Parma • 14

Da vigne vecchie più di 60 anni. Intensa, profumatissima, golosa e non dosata.

MALVASIA DELL'EMILIA IGP VA' PENSIERO - ANTICA CANTINA PARMIGIANA - Parma • 14

Una classica Malvasia aromatica dalla spuma vivace. Sorso morbido e fruttato.

MALVASIA COLLI DI PARMA DOC BRUT - LAMORETTI - Parma • 15

Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla.

MALVASIA EMILIA IGT M4 - ANNA CARBOGNANI - Parma • 16

Microproduzione da Cascinapiano. Rifermentazione tradizionale in bottiglia. Secca, asciutta, fragrante.

SPUMANTE MILLESIMATO BRUT MAGNO - OINOE - Parma • 17,5

Charmat lungo per Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e soddisfacente.

MALVASIA EMILIA IGT IL MIO MALVASIA - CAMILLO DONATI - Parma • 19,5

Insolita, diversa, spazzante, favolosa. L'estate nel bicchiera: secca, sapida, inebriante.

SPERGOLA COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOP SPUMANTE BRUT BRINA D'ESTATE - ALJANO - Reggio Emilia • 18

Bella Spergola dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente. Gran etichetta.

metodo classico Emilia

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT DOSAGGIO ZERO GHEVION - GALLOSI - Parma • 29

Piccola produzione familiare. Chardonnay e Pinot Nero a 800m slm. 60 mesi sui lieviti e non dosato.

SPERGOLA EMILIA IGT SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE CASCINARONCHI - QUARTICELLO - Reggio Emilia • 26

Spergola fresca, asciutta, verticale, naturale. Una spremuta di sole primaverile.

CHARDONNAY SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT PRINCIPESSA - LURETTA - Piacenza • 26

Chardonnay 100% dai Colli Piacentini. 18-24 mesi sui lieviti. Fresco, delicato, gustoso.

SPUMANTE MILLESIMATO DI QUALITA' BRUT CHRISTIAN BELLEI - CANTINA DELLA VOLTA - Modena • 36

Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi. Elegante e sorprendente.

vini

bollicine fuori regione

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT - ROCCAT - Treviso • 19

100% Glera da Valdobbiadene. 180gg di presa di spuma. 7g/l residuo zuccherino. Croccante.

PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT NATURE - CHIARA TORTI - Pavia • 29

Pinot Noir naturale da colline moreniche pavesi. Minerale e succoso, appagante.

FRANCIACORTA DOCG BRUT - FACCHETTI - Brescia • 29

Tutto Chardonnay. Acciaio e poi 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/l dosaggio. Classico.

TRENTO DOC BRUT - REVI' - Trento • 32

36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Noir 25%. Elegante ed equilibrato, fresco e appagante.

TRENTO DOC BRUT PERLÉ - FERRARI - Trento • 45

100% Chardonnay di montagna. Almeno 54 mesi sui lieviti. Vellutato e cremoso: un grande classico.

ALTA LANGA DOC MILLESIMATO PAS DOSÉ - CONTRATTO - Asti • 36

Avvolgente ed elegante. Pinot Noir 80% e Chardonnay 20%, 30 mesi sui lieviti, non dosato.

rossi frizzanti Emilia



LAMBRUSCO EMILIA IGT ETICHETTA ROSSA - SILVANO ROMANI - Parma • 13

Maestri in prevalenza. Scuro e intenso, equilibrato e tipico.



LAMBRUSCO EMILIA IGT ETICHETTA VIOLA - SILVANO ROMANI - Parma • 13

Maestri in parziale vinificazione rosata e macerazione carbonica. Fragrante e brioso.

LAMBRUSCO EMILIA IGP NERO NOTTE - ANTICA CANTINA PARMIGIANA - Parma • 14

Colore rosso profondo. Profumato e moderatamente secco.

LAMBRUSCO EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO - CECI - Parma • 15

Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.

LAMBRUSCO EMILIA IGT MARCELLO - ARIOLA - Parma • 15

100% Maestri: scuro, vinoso, avvolgente, morbido.

LAMBRUSCO EMILIA IGT L4 - ANNA CARBOGNANI - Parma • 15

Microproduzione da Cascinapiano. Rifermentazione tradizionale in bottiglia. Secco, scuro, fragrante.

FORTANA DEL TARO IGT ANTICA CORTE PALLAVICINA - AZ. AGR. SPIGAROLI - Parma • 16

Varietà locale, parzialmente fermentata, pochi gradi, bel carattere. Abboccato.

LAMBRUSCO COLLI DI PARMA DOC BIO I CALANCHI - MONTE DELLE VIGNE - Parma • 18

Maestri 100% complesso ed equilibrato. Ricco e intenso, di fiori e frutta.

LAMBRUSCO IL MIO LAMBÁRO - CAMILLO DONATI - Parma • 19,5

Il maestro della rifermentazione naturale. Scuro, pieno, intenso, magico. Il territorio in bottiglia.

vini

rossi frizzanti Emilia

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT IL GALLO CUVÉE' SPUMANTE - CAPRARI - Reggio Emilia • 14

Etichetta d'artista per questo lambrusco reggiano, leggero e fresco, ottenuto da charmat lungo. Da un'idea di Beppe Siliprandi.

LAMBRUSCO REGGIANO DOC BIO CONCERTO - MEDICI ERMETE - Reggio Emilia • 15

Il Lambrusco più premiato d'Emilia. Tirato in serie, ma davvero buono. Salamino. Classico e versatile.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC RISERVA DEL FONDATORE - CHIARLI - Reggio Emilia • 16

Piccola selezione di vecchie vigne del Cristo. Arancia sanguinella, incenso: spaziale.

LAMBRUSCO REGGIANO DOC POZZOFERRATO - STORCHI - Reggio Emilia • 22

Vino naturale da Salamino, Maestri e Ancellotta rifermentati in bottiglia. Profumato e corposo.

GUTTURNIO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC - IL RINTOCCO - Piacenza • 15

Classico assemblaggio Barbera e Croatina, fresco e sinuoso. Frutti di bosco e spezie.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SPUMANTE BRUT IL SELEZIONE - VEZZELLI - Modena • 15

100% Sorbara chiaro, secco e sapido. Succoso e goloso.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TASSO - MORETTO - Modena • 16

Grasparossa biologico, lieviti indigeni. Secco e asciutto.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT TRENTASEI - CANTINA DELLA VOLTA - Modena • 26

Sorbara dal classico colore rosa antico. 36 mesi sui lieviti. Fine, sapido e cremoso. Sorprendente.

bianchi fermi Emilia



EMILIA IGT IL BIANCO ROMANI - SILVANO ROMANI - Parma • 16

Microvinificazione di Marsanne dalle colline piacentine. Leggero, ma intenso. Sapido, secco, floreale.

MALVASIA COLLI DI PARMA DOC GINESTRA - MONTE DELLE VIGNE - Parma • 19

Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.

EMILIA IGT BIANCO ACQUAPAZZA - PODERE PAVOLINI - Piacenza • 21

Malvasia minerale e sapida, un piccolo Chablis sui terreni giurassici del piacentino.

BIANCO RIO LUPO - SACCOMANI - Piacenza • 24

Vigna mista di 90 anni d'età, affinamento in legno grande. Finezza, eleganza, suadanza.

bianchi fermi fuori regione

CHARDONNAY SUDTIROL ALTO ADIGE DOC - GIRLAN - Bolzano • 19

Fresco, pulito e fragrante. Agrumato con una piacevole vena minerale. Più leggiadro che potente.

PINOT BIANCO SUDTIROL ALTO ADIGE DOC - HOFSTÄTTER - Bolzano • 21

Classico Pinot Bianco altoatesino soffice, avvolgente, di bella mineralità ed equilibrio.

vini

rossi fermi Emilia



ROSSO SFUSO DELLA TRATTORIA (250 ml • 6 / 500 ml • 10)

Rosso dalle colline piacentine, fresco, vinoso e divertente. Da storica famiglia di vignaioli.



EMILIA IGT IL ROSSO ROMANI - SILVANO ROMANI - Parma • 16

Il rosso di casa Romani: base Cabernet Franc con Barbera. Fresco e sbarazzino, molto versatile.

COLLI DI PARMA DOC ROSSO - MONTE DELLE VIGNE - Parma • 19

Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.

BARBERA COLLI DI PARMA DOC BIO BREZZA DI MONTE - OINOE - Parma • 25

Vecchie vigne attorno a Ozzano nella Val Taro. Corposa, potente, di grande struttura.

NABUCCO EMILIA IGT ROSSO - MONTE DELLE VIGNE - Parma • 30

Iconico rosso di fascino e struttura. Barbera con piccolo saldo di Merlot. 12 mesi in barrique.

GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI DOC ATTIMO - IL RINTOCCO - Piacenza • 16

Fresco, fruttato, profondo e super piacevole. Vinificazione in acciaio, basso tenore alcolico.

GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI DOC LE STAFFE - FERRAIA - Piacenza • 18

Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.

TREBBIOLO - LA STOPPA - Piacenza • 21

Barbera e Bonarda da vitivinicoltura naturale. Una coccola per il palato e l'anima.

GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI DOC VIGNAMORELLO - LA TOSA - Piacenza • 35

Affinamento in legno. Corpo e struttura. Pieno e intenso. Fruttato e speziato. Bel vinone.

rossi fermi fuori regione

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC - MONTEZOVO - Verona • 22

Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e ricco, ma elegante.

NEBBIOLO LANGHE DOC - CRISTIAN FERRERO - Cuneo • 27

Baroleggia, decisamente. Affinamento in botte grande, tannico, articolato, profondo e ampio.

vini da dessert e fine pasto

MALVASIA & MOSCATO - CARRA - Parma • 15

Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.

MOSCATO EMILIA IGT - LAMORETTI - Parma • 17

Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.

PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO - LAMORETTI - Parma (375 ml.) • 35

Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.

MALVASIA PASSITA EMILIA IGT STRADORA - QUARTICELLO - Reggio Emilia (500 ml.) • 35

Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.

MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA - LA STOPPA - Piacenza (500 ml.) • 36

Malvasia sovrasmatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.



LA TRATTORIA

PIATTI TIPICI DI PARMA

Via Colorno 99 - PR
silvanoromaniparma.it