LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO

OSTERIA · TORINO

TAKE AWAY

e

DELIVERY

Via Giacosa 10A Bis

I TAGLIERI

	Piccolo	Medio
LA TRADIZIONE DELL'EMILIA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella e Salame	€ 14,00	€ 20,00

	Piccolo	Medio
SUA MAESTA' IL CULATELLO Fiocco di Culatta, Culatta di Canossa, Culatello e Strolghino	€ 18,00	€ 26,00

GRAN TAGLIERE DI CANOSSA € 35,00
Fiocco di Culatta, Coppa, Salame, Culatta, Prosciutto di Parma, Strolghino, Lombetto, il gnocco fritto e le tigelle con la cunza

TAGLIERE BENVENUTI IN EMILIA € 18,00
Prosciutto di Parma, Salame e parmigiano reggiano 24 mesi qualità montagna

SUA MAESTA' LA TIGELLA € 18,00
Scrigno di tigelle (12 pezzi) con ciotola di squacquerone, cunza, mousse di spalla cotta

I nostri taglieri sono serviti con il gnocco fritto reggiano.
I nostri salumi provengono da suini pesanti padani, muniti di certificato DOP e di Filiera certificata.

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO € 11,00
Parmigiano reggiano di montagna 3 stagionature 18, 24 e 30 mesi e aceto balsamico riserva

SELEZIONE VACCHE ROSSE € 15,00
Degustazione di parmigiano reggiano vacche rosse 24, 30 e 40 mesi, balsamico riserva e crostino di pane nero con burro vacche rosse e salame

	Piccolo	Medio
IL TAGLIERE DEI FORMAGGI Degustazione di parmigiano reggiano 18 e 30 mesi qualità montagna, parmigiano reggiano vacche rosse 24 e 30 mesi, squacquerone di Romagna Dop, pane burro e salame, accompagnata da marmellata artigianale, frutta fresca e condimento balsamico riserva	€ 18,00	€ 23,00

Salume premiato con le 2 fette – Guida I Grandi Salumi Italiani – Gambero Rosso

Salume premiato con le 3 fette – Guida I Grandi Salumi Italiani – Gambero Rosso

STUZZICHERIE

Per il tuo aperitivo a casa o per completare la tua cena

GNEC FRETT € 4,00

Il Gnocco fritto di Emore

TIGELLE CON SALSA A SCELTA € 5,00

Scrigno di tigelle calde accompagnate da una salsa a scelta tra:

- Cunza (pesto di lardo, aglio e rosmarino)
- Squacquerone
- Mousse di Spalla cotta

LE POLENTINE v € 7,00

Cubetti di polenta fritta con condimento a scelta tra:

- Lardo di Canossa
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Ragù

ESPLOSIONE DI FRITTI € 15,00

La selezione dei nostri fritti fragranti:

- Polentine al lardo di maiale nero
- Casagai
- Gnocco fritto
- Polentine
- Bombette al parmigiano

INSALATINA EMILIANA v € 9,00

Insalatina di coppa di Canossa con spinacino, indivia, granella di anacardi, scaglie di parmigiano reggiano giovane e saba accompagnata da bombette al parmigiano con emulsione di olio evo e pepe rosa

PRIMI

LA TRADIZIONE E NON SOLO

LASAGNE DELLA TRADIZIONE € 13,00
Lasagna tradizionale emiliana con pasta verde fatta a mano, ragù della Nonna Loretta, besciamella e parmigiano reggiano

CAPLET GOLOSI* € 13,00
Pasta ripiena di stracotto di manzo e parmigiano reggiano con panna, chips di pancetta

I TORTELLI *

I VERDI v € 11,00
Tortelli verdi ripieni di biete, parmigiano reggiano, ricotta, scalogno e lardo, lucidati al burro vacche rosse e parmigiano 30 mesi qualità montagna

LA ZUCCA v € 12,00
Tortelli ripieni di zucca e amaretti al soffritto reggiano

I PATATE € 13,00
Cappellacci ripieni di patate, parmigiano reggiano, ricotta, scalogno e lardo con granella di salsiccia alla saba lucidati al burro e scalogno

prodotto vegetariano o possibile alternativa vegetariana

* I nostri tortelli e i cappelletti arrivano direttamente da Reggio Emilia, da un laboratorio dove le signore emiliane producono la pasta seguendo la ricetta tradizionale, con l'aiuto di un po' di modernità. Secondo una tradizione ormai consolidata, per mantenere la qualità e la freschezza della pasta, è consigliabile surgelarla. Per questo motivo i tortelli vengono surgelati non appena prodotti, in modo che i nostri clienti possano assaporare la pasta come appena fatta dalla mia nonna.

SECONDI

CLUB SANDWICH DELLA FERRAMENTA € 16,00
Tre strati di pane croccante farciti con salame, crudo, pancetta, pomodoro, uovo pochè e maionese al basilico accompagnato da chips di patate rosse.

FERRAMENTA' S BURGER € 16,00
Fragrante pane, hamburger di spalla cotta e culatello, biete marinate, Parmigiano Reggiano giovane e la nostra salsa giardiniera artigianale accompagnato da insalatina di erbe di campo

RIBS UBRIACHE € 16,00
Costine al cartoccio marinate al lambrusco con spicchi di patate al forno e foglioline di cipollotto

IL BACCALA' * € 17,00
Filetti di baccalà fritto con salsa della Ferramenta e chips di patate rosse croccanti

CONTORNI

Insalatina mista* € 6,00
Indivia riccia, scaglie di parmigiano, fragole fresche e gocce di balsamico

Patate al forno € 5,00

DOLCI

ZUPPA INGLESE € 6,00
Dolce al cucchiaio con crema pasticcera, crema pasticcera al cioccolato e savoiardi imbevuti nell'alkermes e rhum

SBRISOLONA E ZABAJONE € 6,00
Torta sbrisolona accompagnata da zabajone della Ferramenta al Lambrusco

CHEESE CAKE A REGGIO € 6,00
Cheese cake al parmigiano reggiano di montagna

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini. Il personale in sala sarà lieto di fornire le indicazioni in merito agli allergeni contenuti in ciascun piatto.

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti congelati dopo la produzione per esigenze di freschezza stessa del prodotto al fine di farli gustare sempre nel pieno del loro gusto. I seguenti prodotti sono decongelati: Gnocco fritto, bombette al parmigiano, tigelle, tagliatelle, lasagne, baccalà, hamburger di spalla cotta