

Nanna Emilia

Moderna Trattoria

Il Menù

VIAGGIO ENOGASTRONOMICO LUNGO L'ANTICA VIA EMILIA

ENGLISH MENU



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

LA STORIA

Nonna Emilia nasce in una calda primavera di tanti tanti anni fa.

La passione per il buon cibo le viene trasmessa fin da bambina da mamma ADELE e papà Adelmo, che la tengono al loro fianco nella cucina della piccola ma frequentatissima locanda di famiglia sui colli bolognesi.

Emilia è curiosa, ha l'animo dell'esploratrice, e presto parte alla scoperta dell'Italia e dei suoi variegati sapori.

Lavorando in molti ristoranti impara l'arte e i trucchi del mestiere a cui decide di dedicare la sua vita. La sua passione la trasforma in una Chef (anche se non amava farsi chiamare così) verace, a "vecchio stampo", in grado di spaziare nella tradizione culinaria italiana puntando su qualità, ricerca delle migliori materie prime e amore per la cucina.



Dopo aver fatto sue esperienze indimenticabili (*potete vederla immortalata in alcune foto alle nostre pareti mentre prende parte di alcuni eventi memorabili della storia*) l'amore per la sua terra la riporta alle origini.

Decide così di percorrere l'intera via Emilia, da Rimini a Milano, e lungo il suo cammino enogastronomico raccoglie il meglio di ogni città: ricette, prodotti, vini e tradizioni che oggi potete trovare su questa tavola.

La tradizione di famiglia continua tutt'oggi con la Trattoria di noi nipoti che, dal 2011, fedeli alle "ricette della nonna", abbiamo voluto renderle onore facendovi gustare un assaggio della sua autentica magia. Come ci ha insegnato la Nonna, facciamo la pasta fatta in casa e serviamo solo materie prime italiane scelte di primissima qualità; investiamo moltissimo tempo nella ricerca dei migliori prodotti delle terre lungo la via Emilia per offrire ai nostri amici avventori un'esperienza culinaria unica ed indimenticabile.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

TAGLIERI DA CONDIVIDERE

ANTIPASTO DI NONNA EMILIA

16

Con il **Gnocco fritto artigianale**, preparato a mano ogni giorno, viene servita un'eccellente selezione di Salumi Emiliani DOP, come il **Crudo di Parma 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano** a lunga stagionatura. Un autentico omaggio della Nonna alla sua Terra.

(1)(5)(7)(A)

AGGIUNTA DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP +4
AGGIUNTA DI PATE' DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI +3

VIAGGIO CASEARIO

14

Una degustazione dei 3 formaggi emblematici della Via Emilia, accompagnati da fragranti **Tigelle cotte su pietra**. Allo **Squacquerone di Romagna** fresco e cremoso si uniscono il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP**, serviti con **Cipolle rosse al Balsamico**, **Confettura di Peperoni** e **Miele d'Acacia allo Zafferano**.

(1)(7)

AGGIUNTA DI FICHI CAMELLATI +3
AGGIUNTA DI PESTO MODENESE +3



CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

22 PER UNA PERSONA - 36 PER 2 PERSONE

Salumi e Formaggi "lungo la via Emilia" in un unico ed esuberante gran tagliere. La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma invecchiato 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele d'Acacia allo Zafferano**, questo piatto è un invito a scoprire i sapori autentici dell'antica via Emilia.

AGGIUNTA DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP +4/+6
AGGIUNTA DI FICHI CAMELLATI +3/+5
AGGIUNTA DI PESTO MODENESE +3/+5

(1)(5)(7)(A)

TRILOGIA ROMAGNOLA

14

Un tributo ai formaggi più distintivi della Romagna, presentati con **Tigelle cotte su pietra** calde e fragranti. Cremoso **Squacquerone di Romagna DOP**, gustoso e intenso **Formaggio di fossa di Sogliano DOP**, e il peculiare **Pecorino Romagnolo "Ubriaco in Sangiovese"**, stagionato nel vinaccio per un sapore unico e avvolgente. serviti con **Cipolle rosse al Balsamico**, **Confettura di Peperoni** e **Miele d'Acacia allo Zafferano**.

(1)(7)(12)

AGGIUNTA DI PATE' DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI +€3
AGGIUNTA DI FICHI CAMELLATI +€3

QUARTETTO BRUSCHETTONE

4 PEZZI - 11 8 PEZZI - 16

Selezione di Bruschette vecchia scuola che include: la freschezza dei **Pomodori Ciliegini col Basilico**, la cremosità del **Gorgonzola DOP** con le **Noci**, la dolcezza dello **Squacquerone Romagnolo**, e il caratteristico gusto del **Pesto Modenese**. Ogni bruschetta offre un assaggio distinto e delizioso, perfetto per iniziare un pasto o da condividere in un momento di convivialità

(1)(7)(8)

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

IL VIAGGIO INIZIA QUI

MONDEGHILI O MONDEGHINI?

6 PEZZI - 13 9 PEZZI - 17

Queste polpettine tradizionali le preparava la Nonna con **Manzo** selezionato, **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, **Uova fresche** e **Salumi Emiliani**. Servite con una delicata e profumata **salsa allo Zafferano**, celebrano l'incontro tra le tradizioni culinarie di Milano e dell'Emilia, per un piatto che è sia un comfort food che una raffinata delizia.

(1)(3)(5)(7)(A)

SOGNO DI BOLOGNA

14

Millefoglie artigianale composta con la mousse di **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, il cuore pulsante della gastronomia bolognese, la morbidezza della crema di **Squacquerone di Romagna DOP** e il gustoso contrasto della confettura di **Cipolle rosse al Balsamico**.

Questa composizione celebra l'armonia dei sapori di una grande regione come l'Emilia Romagna

(1)(7)(8)

AGGIUNTA DI PATE' DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI +€3
AGGIUNTA DI FICHI CARAMELLATI +€3

SUA MAESTÀ

17

Il Re indiscusso dei salumi italiani, affinato e invecchiato nelle cantine di Zibello, questo **Culatello DOP** si distingue per la sua consistenza morbida e il gusto ricco e aromatico. Servito con **Gnocco fritto artigianale**, è un piatto di pura eccellenza, servito sottile per celebrare ogni sfumatura del suo sapore unico.

AGGIUNTA DI PATE' DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI +3

(1)(5)(7)(A)

L'ERBAZZONE DI UNA VOLTA

13

Un omaggio alla tradizione rustica Emiliana, una torta di **Pasta sfoglia** che racchiude i sapori genuini dell'orto. Farcito con un ricco mix di **Erbette**, **Uova fresche** e **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, che ne esalta il gusto con una nota saporita.

(1)(3)(7)(A)(B)

"IL GNOCCHO"

5

Il nostro **Gnocco fritto**, tirato a mano giornalmente, offre una fragranza dorata perfetta. Questo delizioso classico emiliano è ideale per accompagnare salumi e formaggi, trasformando ogni boccone in un'autentica festa di sapori.

(1)(5)(7)(A)

LE TIGELLE

4

Le nostre **Tigelle**, fatte a mano e cotte su pietra, offrono una croccantezza esterna e morbidezza interna ideali. Queste focaccine autentiche esaltano ogni ripieno, celebrando la ricca tradizione culinaria emiliana.

(1)(7)

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

LA PASTA DI NONNA

La nostra pasta fresca artigianale porta in tavola le ricette della nonna, tramandate di generazione in generazione. Ogni sfoglia, lavorata con passione e ingredienti selezionati, racchiude i sapori autentici della tradizione emiliana. Un viaggio nei ricordi di famiglia, per un'esperienza di gusto che celebra la genuinità e la maestria della cucina di una volta.



TAGLIATELLE 1955

14

Omaggio della Nonna alla tradizione Emiliana: Ruvide **Tagliatelle fatte a mano** con un ricco **Ragù di Manzo**, lentamente cucinato per esaltarne il sapore pieno e autentico. Servite con una spolverata di **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, questa ricetta del 1955 è un classico senza tempo, perfetto per chi cerca comfort e gusto in un unico, irresistibile piatto.

(1)(3)(7)(9)(A)

TORTELLINI D'AUTORE

15

Tortellini artigianali tradizionali Bolognesi, un piatto che incarna l'eccellenza della cucina italiana. Realizzati con una sfoglia ruvida e ripieni di Mortadella di Bologna IGP e Parmigiano Reggiano DOP. Serviti in una vellutata **Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi**, ogni boccone è un'esplosione di sapori autentici e ricercati.

(1)(3)(7)

GARGANELLI DIVINI

13

Una combinazione perfetta tra i **Garganelli artigianali**, la ricchezza e la cremosità della salsa al **Gorgonzola DOP**, la croccantezza del **Biscotto salato alle Noci** e l'esplosione di gusto della **riduzione di Nocino Emiliano** per un piatto dal grande equilibrio, pieno di gusto e vitalità.

(1)(3)(7)(9)(A)

LA 11 STRATI

14

Lasagna tradizionale. Con undici ricchi strati tra delicata sfoglia all'uovo "verde" e l'autentico **Ragù alla Bolognese**, celebra la ricchezza della cucina emiliana. Un'opera d'arte culinaria che offre un viaggio nostalgico attraverso sapori profondi e familiari di una cucina fatta di

passione.

(1)(3)(7)(9)(B)

I RAVIOLI PIÙ BUONI DEL MONDO

14

Squisiti **Ravioli fatti a mano**, ripieni di saporita **Salsiccia** nostrana e **Mozzarella di bufala** cremosa. Completati con **Burro** fuso e foglie di **Salvia** ed impreziositi da scaglie di **Culatello di Zibello croccante**.

(1)(3)(7)(A)

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

CHICCHI & DINTORNI

I nostri risotti sono preparati con il pregiato riso **Carnaroli Classico**, coltivato a km 0 dall'Azienda Agricola Fedeli, una delle poche realtà che producono il Carnaroli Classico 100% in purezza. Questo riso, unico per qualità e consistenza, garantisce cremosità e sapore autentico in ogni piatto, celebrando l'eccellenza della tradizione italiana.



RISOTTO CON L'ÒSS BÜS

25

Il Piatto Unico per Eccellenza: **Risotto Carnaroli Classico allo Zafferano**, cremoso e aromatico, con **Ossobuco di Vitello** cotto lentamente per 12 ore a bassa temperatura, tenero e succulento, arricchito da una **Gremolada** tradizionale e delicati fiocchi di **Raspadura Lodigiana**. Un connubio perfetto di gusti e sapori lombardi.

(7)(9)

TRA ORTO E CASCINA

14

Un piatto che esalta i sapori della via Emilia con un tocco di eleganza. Questo **Risotto Carnaroli Classico** è cremosamente arricchito con lo **Squacquerone di Romagna DOP** e un mix di **Verdure croccanti** finemente tagliate, è un abbraccio caldo di sapori tradizionali e contemporanei.

(7)(9)(12)

IL RISUTIN

14

Il nostro **Risotto alla Milanese** con **Zafferano** 100% naturale e arricchito dalla **Raspadura Lodigiana** è un tributo alla tradizione Lombarda e preparato con un tocco di eccellenza locale. Utilizziamo il Riso Carnaroli Classico a Km 0 coltivato con dedizione dall'Azienda Agricola Fedeli, per garantire freschezza e qualità superiore.

(7)(9)

LA SCORPACCIATA!

TRASFORMA QUALSIASI PRIMO
IN ABBONDANTE

+3.50

PASTA SENZA GLUTINE

Da Nonna Emilia, abbiamo a cuore il benessere di tutti i nostri ospiti. Per i nostri amici intolleranti al glutine, offriamo una selezione di pasta di grano duro senza glutine. Lasciatevi consigliare dal nostro personale di sala per trovare l'abbinamento perfetto con le nostre salse fatte in casa, garantendo un'esperienza culinaria deliziosa e sicura per tutti.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

SECONDI DELLA TRADIZIONE



LA ROSA DI PARMA

21

Un'opera d'arte che celebra l'eleganza e la ricchezza dei sapori Parmensi. **Filetto di Manzo**, cucinato delicatamente a bassa temperatura per garantire tenerità e succosità ripieno con **Crudo di Parma** e ricche scaglie di **Parmigiano Reggiano** e accompagnato da una raffinata **salsa al Sangiovese di Romagna Riserva**.

CONSIGLIATA CON PATATE AL FORNO +4.50

(7)(12)

LA TAGLIATA

200GR - 19 300GR - 25

Pregiata carne di **Black Angus** servita con **Rucola** croccante e delicate scaglie di **Raspadura Lodigiana**. Equilibrio perfetto tra la ricchezza della carne e la freschezza degli accompagnamenti.

(7)

CONSIGLIATA CON CHIPS DI PATATE ARTIGIANALI +4.50

FILETTO AL BLU DI NONNA

200GR - 23 300GR - 29

La morbidezza del **Filetto di Manzo** abbinata alla ricchezza del **Gorgonzola DOP** in una salsa cremosa e avvolgente.

(7)

CONSIGLIATA CON CHIPS DI PATATE ARTIGIANALI +4.50

MEDAGLIONI VERDI

15

Creati con **Quinoa**, **Zucchine**, **Avena** e **Porri**, conferendo un sapore delicato e una consistenza deliziosa, serviti su un letto di **Misticanza** croccante e conditi con una fresca e gustosa **Citronette**.

(1)

CONSIGLIATI CON VERDURE GRIGLIATE +4.50

LE POLPETTE DELLA DOMENICA

17

Polpette morbide e succose, fatte con **carne fresca** e cucinate lentamente in una ricca **salsa di Pomodoro** e **Basilico fresco**. Servite in terrina con un tocco speciale: la **Raspadura Lodigiana**

(1)(3)(7)(A)

CONSIGLIATE CON PATATE AL FORNO +4.50

La Cotoletta Tradizionale

LA MILANESE "COL MANICO"

29

Un inno ai veri amanti della tradizione Lombarda. 400 grammi di pregiato **Vitello**, impanato e cotto nel **Burro chiarificato** fino doratura perfetta e croccante. Un grande classico che promette un'esperienza autentica celebrando con ogni boccone la storia della Cucina Milanese.

CONSIGLIATA CON RUCOLA E POMODORI CILIEGINI +4.50

(1)(3)

BACCALA' ALLA BOLOGNESE

18

Un classico della tradizione bolognese dove il **Baccalà** si sposa con saporite una **salsa di Pomodoro** e **Erbe aromatiche**, cucinato a fuoco lento nella tradizionale cocotte per esaltarne ogni sfumatura mantenendo i sapori intensi e la consistenza morbida e succosa.

(4)(B)

CONSIGLIATO CON PATATE AL FORNO +4.50

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

ORECCHIE DI ELEFANTE

Una rivisitazione grandiosa di Nonna Emilia di un Classico amato da tutti.

Un cotoletta da mezzo chilo di **suino tenerissimo**, accuratamente battuto fino a ottenere una sottigliezza estrema e avvolto in una **panatura dorata e croccante** che incanta i sensi. Proposta in varie versioni con ingredienti e sapori che sono veri e propri **viaggi del gusto** tra le città e i territori "lungo la Via Emilia".



LA VESTITA

25

Rucola fresca e Pomodori Ciliegini succosi, un'esplosione di freschezza e semplicità che rende omaggio alla tradizione. *La scelta più amata dai nostri ospiti.*

(1)(3)(5)

LA CLASSICA DORATA

21

Una cotoletta straordinaria nella sua semplicità, con una panatura fragrante che racconta la cucina di casa.

(1)(3)(5)

LA REGGIANA

22

Avvolta da una cremosa fonduta di **Parmigiano Reggiano** 24 mesi, questa proposta regala un'esplosione di sapore intenso e avvolgente, perfetta per gli amanti del gusto deciso.

(1)(3)(5)(7)

LA LOMBARDA

23

Un connubio irresistibile tra **Gorgonzola dolce DOP** e scaglie di **biscotto alle Noci**, per chi cerca un tocco di dolcezza e croccantezza in ogni boccone.

(1)(3)(5)(7)(8)

LA RIMINESE

24

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, **Squacquerone Romagnolo DOP** e **Rucola fresca** si uniscono in un'esplosione di sapori autentici, un omaggio alle eccellenze della Via Emilia.

(1)(3)(5)(7)

LUNGO LA VIA EMILIA

23

Coppa stagionata e **Raspadura Lodigiana** si fondono in una proposta ricca e saporita, per un viaggio nella tradizione più rustica e autentica.

(1)(3)(5)(7)

LA FAVOLOSA

22

Mortadella "La Favola" Gran Riserva, crema di **Squacquerone Romagnolo DOP** e **Cipolle rosse al balsamico** di Modena: un tripudio di eleganza e intensità.

(1)(3)(5)(7)(8)



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

L'ORTO DELLA NONNA

Una selezione di verdure fresche e di stagione, preparate con semplicità e maestria per esaltare il loro sapore naturale. Dalle zucchine grigliate alle croccanti patate al forno, ogni contorno è pensato per completare i tuoi piatti con genuinità e gusto. Perfetti per accompagnare o condividere, portano in tavola il calore e l'autenticità della cucina casalinga.



PATATE DEL FOCOLARE

6,50

Dorate, croccanti e avvolte dal profumo del **Rosmarino**, queste **Patate al forno** richiamano il calore delle tavole di una volta. Un contorno semplice ma pieno di storia e di tradizioni che non mancava mai sulla tavola della Nonna quando eravamo bambini.

FRESCHEZZA CONTADINA

5

Freschezza e croccantezza in un mix di **Rucola** vivace e **Pomodorini Ciliegini** dolci, perfetto per accompagnare ogni portata con leggerezza.

ORTO ALLA BRACE

5,50

Melanzane, Zucchine, Radicchio e Peperoni incontrano la griglia per sprigionare tutto il loro sapore naturale. Un contorno rustico e leggero, direttamente dal giardino della tradizione delle campagne lungo la via Emilia.

CHIPS D'ORO

6

Fettine sottili di **Patate** fresche, fritte fino alla perfezione, croccanti e saporite come solo un classico senza tempo sa essere. Ideali per chi ama sgranocchiare con stile. Ideali per essere condivise tra amici e in famiglia.

(1)(5)

MISTICANZA ARCOBALENO

4,50

Misticanza fresca arricchita da **Pomodorini Ciliegini** succosi e croccanti **Carote** alla julienne, un contorno leggero che celebra i colori della terra.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

BEVANDE & CAFFETTERIA

ACQUA MINERALE SAN BERNARDO (0,75LT)

2,50

BIBITE IN LATTINA (0,33LT)

COCA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, ACQUA TONICA, TE' AL LIMONE

3,50

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA (0,33LT)

BIRRIFICIO RETORTO DI PIACENZA

CONSULTA LA CARTA DEDICATA

7

BIRRE IN BOTTIGLIA (0,33LT)

MENABREA, ICHNUSA

6

VINO AL CALICE

SELEZIONE DI VINI ROSSI, BIANCHI E SPUMANTI

5 / 7 / 9

Aperitivi & Cocktail

APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
GIN & TONIC	10
GIN & TONIC PREMIUM	13
RUM & COLA	10
RUM & COLA PREMIUM	13
VODKA LONG DRINK	10

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	2
CAFFÈ AMERICANO	2
CAFFÈ D'ORZO	2
CAPPUCCINO	3
LATTE MACCHIATO	3
TÈ CALDO	3
TISANE	3

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERTO 3

PRODOTTI & FORNITORI

CUCINARE È LA NOSTRA PASSIONE, USIAMO ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI ITALIANI FRESCHI E DI PRIMA QUALITÀ PREPARANDOLI CON METODI DI COTTURA SEMPLICI PER MANTENERE INTATTO IL GUSTO DELLA MATERIA PRIMA E DELLA RICETTA COSÌ COME CI HA INSEGNATO LA NONNA.

I NOSTRI SALUMI SONO PRODOTTI A SORAGNA, IN PROVINCIA DI PARMA. L' AZIENDA FA PARTE DEI 13 ANTICHI PRODUTTORI CHE DANNO VITA AL CONSORZIO DEL CULATELLO DI ZIBELLO, PRESIDIO SLOW-FOOD 100% SENZA OGM.

TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA RISPETTANDO LE RICETTE DELLA NONNA ED UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE FARINE SELEZIONATE ED UOVA FRESCHE.

USIAMO IL RISO CARNAROLI CLASSICO PRODOTTO A KM 0 DALL' AGRICOLA FEDELI ALLA CASCINA RESENERA DI LOCATE TRIULZI. FONDATA NEL 1909 SONO TRA I POCCHI AGRICOLTORI AD ESSERE CERTIFICATI DALL'ENTE NAZIONALE RISI COME PRODUTTORI DI RISO CARNAROLI CLASSICO.

UTILIZZIAMO SOLO CARNI SCELTE ITALIANE, CON IL METODO CBT LE CUCINIAMO SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA PER MOLTE ORE LASCIANDO INTATTE LE FIBRE E LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DELLA CARNE E DEGLI ALTRI INGREDIENTI.

RICEVIAMO OGNI GIORNO VERDURA E FRUTTA FRESCA DIRETTAMENTE DALL'ORTOMERCATO.

UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA CON PRODOTTI ITALIANI SCELTI, FRESCHI E DI PRIMA QUALITÀ. IMPASTIAMO IN CASA, TUTTI I GIORNI CON FARINE SCELTE, BURRO E LATTE FRESCO.

RICEVIAMO I NOSTRI FORNITORI QUOTIDIANAMENTE COSÌ DA POTER OFFRIRE LE MATERIE PRIME PIÙ FRESCHE E CON LORO COLLABORIAMO COSTANTEMENTE ALLA RICERCA DI PRODOTTI SEMPRE MIGLIORI.

PERIODICAMENTE RIPERCORRIAMO TRATTI DELL' ANTICA VIA EMILIA VISITANDO PICCOLI PRODUTTORI LOCALI E ANTICHE LOCANDE PER PROVARE A CARPIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO DELL'INFINTA TRADIZIONE CULINARIA DI QUEI LUOGHI UNICI.

CI IMPEGNIAMO PER OFFRIRE IL MIGLIOR PASTO ED IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILI E SIAMO A COMPLETA DISPOSIZIONE PER SODDISFARE OGNI ESIGENZA E GUSTO.

**NON ESITARE A CHIEDERCI QUALSIASI COSA CHE POSSA RENDERE IL TUO PASTO
UN'ESPERIENZA MIGLIORE!**

BUON APPETITO!

La Nonna

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

COMUNICAZIONE SU ALLERGENI ALIMENTARI E PREPARAZIONI

(REG. CE 1169/11)

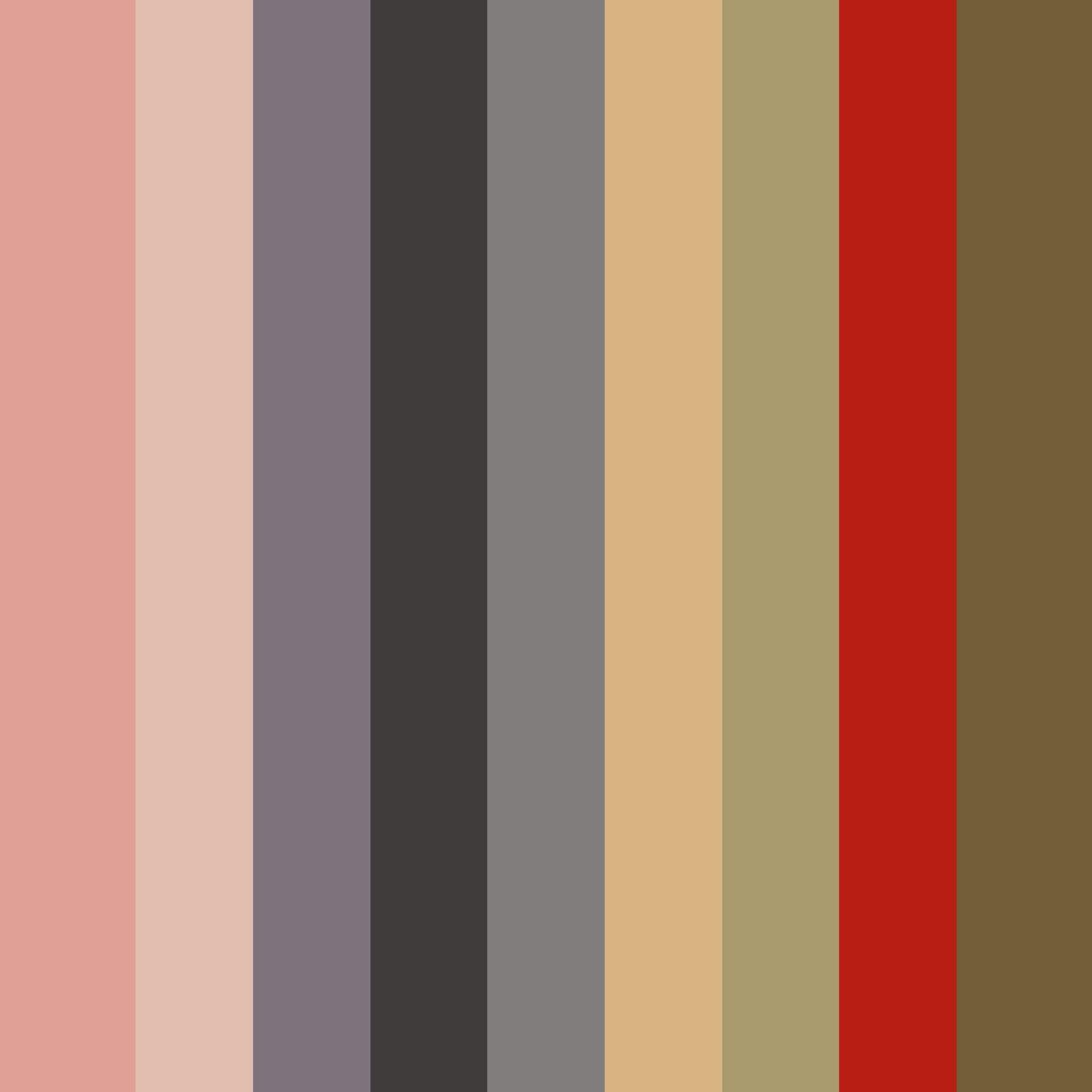
SI INFORMA LA NOSTRA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI DA NOI REALIZZATI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI ALIMENTARI PRESENTI COME INGREDIENTE DIRETTO OPPURE PRESENTI IN UNO DEGLI INGREDIENTI.

SI PREGA DI CONTROLLARE LE ANNOTAZIONI SUI PIATTI NEL PRESENTE MENÙ E LA SEGUENTE LEGENDA:

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE,
- (5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE,
- (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO,
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE SUPERIORI A 10 MG/LITRO),
- (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI.
- (A) PRODOTTO FRESCO LAVORATO E ABBATTUTO IN CASA,
- (B) PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE.

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA DI QUESTE SOSTANZE O ANCHE AD ALTRI ALIMENTI
QUI NON INDICATI, COMUNICALO AL NOSTRO PERSONALE.
INSIEME TROVEREMO UNA SOLUZIONE PER ACCONTENTARE LA TUA ESIGENZA.**

**IL VOSTRO BENESSERE È LA NOSTRA PRIORITÀ.
SIAMO CERTIFICATI E COSTANTEMENTE AGGIORNATI SU NORME DI IGIENE ALIMENTARE E
SICUREZZA SUL LAVORO, UTILIZZIAMO RIGOROSAMENTE IL METODO HACCP.
VERIFICHIAMO QUOTIDIANAMENTE I NOSTRI PRODOTTI ED I NOSTRI FORNITORI E
CONSERVIAMO L'ETICHETTA DI OGNI SINGOLO PRODOTTO,
NON ESITARE A CHIEDERE, SAREMO LIETI DI CONTROLLARE.**





NONNAEMILIA.IT



NONNAEMILIA



NONNAEMILIAMODERNATRATTORIA