

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 03/06/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/antica-trattoria-cervetta>

Vecchia Modena Premium

Vecchia Modena Premium € 15,00

Antipasti

Antipasto "Cervetta" € 0,00

Selezione di salumi, ciccioli frolli, cipolline all'aceto balsamico, lardo e tigelle o gnocco fritto e Parmigiano Reggiano 24 mesi,

Battuta di fassona Piemontese (120g) con tartufo nero e crostoni di pane € 12,00

Culatello di Zibello € 16,00

Culatello di Zibello DOP accompagnato da crostini di pane caldo e riccioli di burro

Il Crudo di Modena e gnocco fritto € 14,00

Prosciutto crudo di Modena servito con bocconcini di parmigiano e gnocco fritto

Il salmone € 12,00

Bocconcini di salmone cotti a bassa temperatura con insalata di finocchio, arance e crostino di mais

TRIS POLENTINE € 12,00

Con funghi, ragù di salsiccia e fagioli neri, uovo di quaglia e fonduta di formaggio

Primi piatti

Gnocchetti € 14,00

Gnocchetti di patate profumati alle rape rosse, seppioline, zucchine marinate e lime

Tagliatelle all'uovo con ragù di salsiccia € 9,00

Tagliatelle all'uovo con ragù di salsiccia

Tortellini in brodo € 16,00

I tradizionali tortellini modenesi in brodo di cappone

Tortellone al gorgonzola € 14,00

Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci con crema di gorgonzola ed aceto balsamico

Tortelloni agli asparagi con fonduta di formaggio e polvere di prosciutto crudo € 14,00

Secondi piatti

Costine di maiale € 18,00
Costine di maiale cotte a bassa temperatura, tartufo nero e puré di patate

Cotoletta "Cervetta" € 16,00
La nostra ormai mitica cotoletta impanata con rucola, cipolla ed aceto balsamico di Modena

Filetto di branzino alla mediterranea con cipollotto di Tropea brasato e polentine € 18,00

Filetto di manzo € 24,00
Filetto di manzo Argentino all'aceto balsamico con verdure al vapore

Filetto di manzo Argentino alla griglia con verdure saltate € 24,00

Hamburger di scottona € 14,00
Servito con cipolla caramellata, cheddar e bacon e patate al forno

Polpetta e polpettine € 14,00
Polpetta e polpettine in umido con zucchina ripiena e crostini di pane caldo

Contorni & Pane

Gnocco fritto 10 pezzi € 7,00

Gnocco fritto 5pezzi € 4,00

Insalata € 5,00

Patate al forno € 5,00

Verdure saltate € 5,00

Dolci fatti in casa

Crostatina alle amarene con panna montata € 6,00

Mascarpone con cioccolato fondente a scaglie € 6,00

Mascarpone con fragole fresche € 6,00

Salame dolce al cioccolato € 6,00

Zuppa inglese tradizionale € 6,00

Birre e Bibite

Birra Nazionale bionda € 5,00
33 cl 4,8%

Coca Cola - lattina da 0,33 l € 3,00

Vini bianchi

Chardonnay Planeta € 35,00
Sicilia

Falanghina Janare € 17,00

Gewurztraminer Meran € 24,00
Alto Adige

Greco di tufo Feudi San Gregorio € 24,00

La Segreta Planeta Bianco € 20,00

Pecorino "Balkan" Cantina Torri € 19,00

Ribolla Gialla Reguta € 20,00

Vermentino di Sardegna Argiolas € 20,00
Sardegna

Vini rossi

La Segreta - Planeta rosso € 24,00
Sicilia

Ala del Drago Luretta	€ 30,00
Aulente Rosso San Patrignano Emilia Romagna	€ 22,00
Barolo Prunotto Piemonte	€ 49,00
Bolgheri Casa al Piano	€ 26,00
Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido Toscana	€ 203,00
Brunello di Montalcino Fattoi Toscana	€ 47,00
Chianti Classico Berardenga Felsina Toscana	€ 28,00
Dolcetto Prunotto Piemonte	€ 27,00
Lagrein St. Michael Eppan Alto Adige	€ 24,00
Le Stanze Poliziano Toscana	€ 87,00
Maglen Pinot Noir Riserva 2015 Tramin	€ 47,00
Montepulciano Zaccagnini Abruzzo	€ 23,00
Morellino di Scansano Poggio Argentiera Toscana	€ 24,00
Nobile di Montepulciano Poliziano Toscana	€ 37,00
Pantera Luretta	€ 28,00
Pinot Nero Meran Alto Adige	€ 22,00
Pinot Nero Red Angel Jermann Friuli	€ 33,00

Primitivo del Salento Varvaglione Puglia	€ 22,00
Primitivo di Manduria DOP Papale Puglia	€ 30,00
Rosso di Montepulciano Poliziano Toscana	€ 23,00
Sangiovese - Riserva Cesari Emilia Romagna	€ 32,00
Sangiovese Superiore - Principe di Rivano Spalletti Emilia Romagna	€ 20,00
Sassoalloro Biondi Santi Toscana	€ 37,00
Teroldego Cantina D'Isera Alto Adige	€ 22,00
Tignanello Marchesi Antinori Toscana	€ 97,00
Valpolicella Classico Monte del Frà Veneto	€ 22,00
Valpolicella Ripasso - Corte del Pozzo Fasoli Veneto	€ 30,00

Lambruschi

Cavicchioli U. & Figli - Vigna del Cristo DOC Sorbara	€ 12,00
Cleto Chiarli - Il Fondatore Doc fermentazione in bottiglia Sorbara	€ 18,00
Cleto Chiarli Cialdini	€ 16,00
Corte Manzini - Acino DOC Grasparossa	€ 15,00
il Goccio grasparossa	€ 12,00

**Lambrusco di Sorbara fermentazione in bottiglia Omaggio a Gino Friedmann
Cantina Carpi e Sorbara** € 16,00

Lambrusco Gavioli fermentazione ancestrale. Sorbara € 15,00

Manzini Acino Doc € 15,00

Vecchia Modena Premium € 15,00

Vezzelli - Il selezione € 13,00
Sorbara

Prosecco, spumanti e champagne

Champagne L. Bernard Pitois Rose' € 59,00

Champagne Premier Brut Louis Roederer € 69,00

Champagne tradition Charpentier € 50,00

Franciacorta Brut Montedelma € 26,00
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' Del Bosco € 48,00

Franciacorta Rosè Montedelma € 29,00

Pignoletto doc spumante brut Giacobazzi € 10,00

Prosecco Millesimato Motivo Borgo Molino € 19,00
100% prosecco