



## *Benvenuti in der Trattoria Parma!*

*Bei uns dreht sich kulinarisch alles um die Spezialitäten aus Parma und Umgebung: Parmesan, Parmaschinken, gefüllte Nudeln und vieles mehr. Deshalb werden Sie **keine Pizza** bei uns finden. Wetten, dass Sie diese gar nicht vermissen, wenn Sie unsere Pasta probiert haben?*

*Bei uns schmecken viele Klassiker, an die sich der deutsche Gaumen seit Jahrzehnten gewöhnt hat, anders, als Sie vielleicht kennen. Authentischer. Wie von Marinas Nonna in Parma gekocht. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise ein, wie es sie in Hannover noch nie gab! Marinas Küche macht süchtig.*

*Wir kochen frisch. Deswegen kann es manchmal etwas länger dauern. Wir bitten um Geduld.*

*Fast alle der hochwertigen Spezialitäten wie Olivenöl, Aceto Balsamico, Schinken, Käse und vieles mehr stammen aus kleinen Familienbetrieben. Sie können sie zum Mitnehmen kaufen. Fragen Sie nach unserer Preisliste.*

*Gerne können Sie auch einen Gutschein mit Wunschwert erwerben. Falls Sie einen Gutschein einlösen möchten, geben Sie uns bitte vor der Abrechnung Bescheid.*

*Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Auflistung der Allergene.*

*Buon Appetito wünscht Chefin Marina mit Team*

*Reservieren Sie online unter [www.trattoria-parma-hannover.de](http://www.trattoria-parma-hannover.de)*

*Alle Neuigkeiten auf [www.facebook.de/trattoria.parma](http://www.facebook.de/trattoria.parma)*

*Wir freuen uns über Ihre Bewertungen auf Tripadvisor, Google und Facebook*

# VORSPEISEN

---

## 54) VERDURE GRIGLIATE / 14 Euro

*Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und Parmesan*

## 55) BRUSCHETTA / 14 Euro

*Portion geröstetes Brot mit Knoblauch und 4 Sorten Belag:*

- Rossa (Kapern, Sardellen, Oliven, getrocknete Tomaten)*
- Kirschtomaten mit Knoblauch*
- Pilze*
- Auberginen*

*Weitere Portion Brot 3 Euro*

## 58) PORCHETTA / 15 Euro

*Hauchdünne Scheiben vom Schweinebraten mit einem Salat aus Rucola, Karotten, Tomaten und Parmesanhobeln mit Balsamessig*

## 59) TOMATENCREMESUPPE MIT PARMESAN / 10 Euro

*In der Pfanne serviert*

## 60) OLIO E PANE / 6 Euro

*Genießen Sie hervorragendes umbrisches Olivenöl auf die italienische Art mit einer Portion Brot*

## 61) WURSTPLATTE pro Person 12 Euro

*Zu den Wurstplatten wird Gnocco Fritto gereicht.  
Zugabe von Parmesan zu den Wurstplatten 3 Euro pro Person.*

## 65) PARMESANPLATTE / 14 Euro

*Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift mit  
passender kulinarischer Begleitung  
Zugabe von Gongozola 3 Euro*

## 67) CARPACCIO DI BRESAOLA / 15 Euro

*Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken, der dünn geschnitten mit Rucola und Parmesanhobeln als Carpaccio serviert wird.*

# SALATE

---

Die Salate werden mit hervorragendem Olivenöl und traditionellem Balsamessig angemacht

## 69) POKER EMILIA / 12 Euro

*Rucola-Tomaten-Salat mit Parmesan an Vinaigrette*

## 70) EMILIA-SALAT / 14 Euro

*Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Paprika, Karotten, Parmaschinken, und Parmesan an Vinaigrette  
(Zutaten können saisonal variieren)*

## 71) QUATTROCASTELLA / 14 Euro

*fruchtige Komposition aus gemischtem Salat und saisonalem Obst mit Parmesan an Vinaigrette (Obst kann saisonal variieren)*

## 72) TRIS EMILIA / 14 Euro

*Gemischter Salat mit Thunfisch und Parmesan an Vinaigrette*

---

*Hochwertigen Aceto Balsamico erkennen Sie am vollmundigen, süßlichen Geschmack. Wir bieten verschiedene Balsamessige zum Kauf an: Klassisch, Gereift, Apfelbalsamico uvm. Sprechen Sie uns darauf an.*

# CAPPELLACCI

---

*Frische handgemachte Riesentortellini.  
Wir bestreuen alle Nudelgerichte mit Parmesan. Wollen Sie das nicht, geben Sie uns bitte Bescheid. Jede Portion wird frisch für Sie zubereitet.  
Dazu reichen wir hausgemachtes Brot.*

*Jede weitere Portion Brot berechnen wir mit 2 Euro.*

## 2) BACCALÀ / 15 Euro

- mit Stockfischfüllung, wahlweise*
- in Butter geschwenkt mit Butter und etwas geriebener Zitrone*
- pikant mit Knoblauch, Öl und Tomaten*

## 7) CAPRIOLO / 15 Euro

*mit Rehfüllung in Butter, Trüffelsauce und mit Parmesan*

## 10) PARMIGIANO / 15 Euro

- mit Parmesanfüllung, wahlweise*
- in Butter geschwenkt mit Rucola*
- mit grober italienischer Wurst (Salsiccia)*
- mit Gorgonzola-Nuss-Sauce (Walnuss & Haselnuss)*

## 14) SALMONE / 15 Euro

- mit Lachsfüllung, wahlweise*
- in frischer Tomatensauce mit Rucola und Parmesan*
- in Butter und Aceto Balsamico*

## 16) TARTUFO / 15 Euro

*mit Trüffel füllung in Butter mit Trüffel*

## 17) VERDI / 14 Euro

- mit Spinatfüllung, wahlweise*
- in Gorgonzola-Walnuss/Haselnuss-Sauce*
- in Butter & Rucola*

## 18) ZUCCA / 15 Euro

- mit Kürbisfüllung, wahlweise*
- in Butter und Parmesan*
- Tomaten, Basilikumessenz und Parmesan*

---

FRAGEN SIE AUCH NACH DEM GERICHT DES TAGES!

### 25) AI FUNGHI / 15 Euro

*gefüllt mit Champignons und Steinpilzen, geschwenkt in  
Butter, Speck und Knoblauch*

### 33) CIPOLLA DI TROPEA / 15 Euro

*gefüllt mit roter Zwiebel, in Butter geschwenkt mit Aceto Balsamico*

---

*Sie können sich nicht entscheiden? Zwei verschiedene  
Tortellisorten auf einem Teller bekommen Sie für den Preis des  
teureren Gerichtes plus 2 Euro Aufpreis.*

---

## CAPPELLETTI

---



### 122) CAPPELLETTI / 16 Euro

*mit Fleischbrätfüllung, wahlweise  
- in Bolognesesauce  
- in Schinken-Sahne-Sauce*

# VEGANE PASTA

---

*Frische handgemachte Pasta komplett pflanzlich.  
Jede Portion wird frisch für Sie zubereitet.  
Dazu reichen wir selbstgebackenes Brot.*

*Jede weitere Portion Brot berechnen wir mit 2 Euro.*

## 42V) PAPPARDELLE POMODORO / 16 Euro

*breite Bandnudeln mit frischer, leicht pikanter Tomatensauce  
mit Basilikumessenz und Knoblauch*

## 44V) PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI / 20 Euro

*breite Bandnudeln mit Steinpilzsauce*

## 46V) PAPPARDELLE AL SOFFRITO / 16 Euro

*breite Bandnudeln mit tomatiger Gemüsesauce*

## 5V) CAPPELLACCI AI PEPERONI / 18 Euro

*mit Paprika-Brokkoli-Füllung in leicht scharfer tomatiger Gemüsesauce*

## 17V) CAPPELLACCI VERDI / 18 Euro

*mit Spinat-Kichererbsen-Füllung  
in Knoblauchmargarine & Rucola, mit knusprigem Knoblauch-Öl-Topping*

## 18V) CAPPELLACCI ZUCCA / 18 Euro

*mit Kürbis-Amarettini-Füllung mit Tomaten,  
Basilikumessenz und knusprigem Knoblauch-Öl-Topping*

## 25V) CAPPELLACCI AI FUNGHI / 18 Euro

*gefüllt mit Champignons und Steinpilzen, geschwenkt in  
Knoblauchmargarine, mit knusprigem Knoblauch-Öl-Topping*

---

NICHT ALLE VEGANEN GERICHTE SIND IMMER VERFÜGBAR

---

# PAPPARDELLE

---

*Frische, hausgemachte Eiernudeln.  
Wir bestreuen alle Nudelgerichte mit Parmesan. Wollen Sie das nicht,  
geben Sie uns bitte Bescheid.*



## 39) TARTUFO / 18 Euro

*Unser beliebtestes Gericht: Bandnudeln mit frischen Trüffeln,  
serviert aus dem Parmesanlaib*

## 40) SALSICCIA / 16 Euro

*Ragout aus aromatischer emilianischer Bratwurst*

## 41) CINGHIALE / 18 Euro

*Wildschweinragout (saisonabhängig)*

## 42) POMODORO / 14 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz  
und Knoblauch*

## 43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

*Bolognesesauce (aus Kalb- und Rindfleisch)*

## 44) AI FUNGHI PORCINI / 18 Euro

*Steinpilzsauce*

## 45) AL GORGONZOLA / 15 Euro

*Gorgonzolasauce mit Walnüssen*



# SPAGHETTI

---

*Frische, hausgemachte Eiernudeln.  
Wir bestreuen alle Nudelgerichte mit Parmesan. Wollen Sie das nicht,  
geben Sie uns bitte Bescheid.*



## 40) SALSICCIA / 16 Euro

*Ragout aus aromatischer emilianischer Bratwurst*

## 42) POMODORO / 14 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz  
und Knoblauch*

## 43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

*Bolognesesauce (aus Kalb- und Rindfleisch)*

## 49) CARBONARA DELLA CASA / 18 Euro

*Mindestbestellung 2 Portionen*

---

*Die langen Nudeln werden per Hand geschnitten. Wussten Sie, dass wir den Weizen vom eigenen Familienbetrieb in der Emilia und der benachbarten Höfe für unsere Nudeln verarbeiten? Der Weizen wird in 5 unterschiedlichen Graden in der lokalen Mühle gemahlen und bekommt so seinen unverwechselbaren Geschmack.*



# CASARECCIA

---

*Frische, hausgemachte Eiernudeln.  
Wir bestreuen alle Nudelgerichte mit Parmesan. Wollen Sie das nicht,  
geben Sie uns bitte Bescheid.*



## 42) POMODORO / 14 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz  
und Knoblauch*

## 43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

*Bolognesesauce (aus Kalb- und Rindfleisch)*

## 44) AI FUNGHI PORCINI / 18 Euro

*Steinpilzsauce*

Halbe Portion Casareccia 11 Euro

# TRATTORIA ZUM MITNEHMEN

---

*Frische hausgemachte Lasagne zum Fertigbacken. 15 Minuten im Ofen oder in der Mikrowelle fertigbacken und den Geschmack der Trattoria genießen. Hält sich 3 bis 4 Tage im Kühlschrank und kann auch eingefroren werden. Wechselndes Angebot, fragen Sie uns!*



TRADITIONELL / 9.90 Euro  
*mit Bolognesesauce (Rindfleisch)*

VEGETARISCH / 9.90 Euro  
*wechselnde Füllungen*

VEGAN / 9.90 Euro  
*wechselnde Füllungen*

## HAUSGEMACHTES BROT

---

*Unser Brot gefällt Ihnen? Wir backen es selbst mit unserem eigenen Sauerteig, lassen dem Teig viel Ruhe zum Gehen und formen per Hand die Laibe.*

RUSTIKALES BROT 10 EURO / KG



*Auch zum Einfrieren geeignet. Bestellen Sie mit 2 Tagen Vorlauf.*

# FILETTI

---

180 g dünn geschnittenes Rinderfilet mit Gemüsebeilage

102) mit Steinpilzsauce / 28 Euro

104) mit Rucola und gehobeltem Parmesan / 28 Euro

# DESSERTS

---

## 76) PREZIOSO / 10 Euro

*Vanilleeis und 20 Jahre gereifter Aceto Balsamico oder  
Apfelbalsamico*

## 79) TIRAMISU DI MARINA / 10 Euro

*mit Espresso, Mascarponecreme und Schokoladenstückchen  
Definitiv nicht das Tiramisu, das Sie erwarten!*

## 80) DOLCE SALAME / 10 Euro

*gekühltes Dessert aus Schokolade, Haselnüssen  
und Keksen, serviert mit Mascarpone*

---

*Unser Tiramisu ist nicht das übliche kuchenartige Dessert, wie  
Sie es vermutlich kennen. Marinas Tiramisu ist zum Löffeln.  
Lassen Sie sich überraschen!*

# Getränke

## Aperitivi

Aperol Spritz 11 Vol. %	4cl	€ 6.00
Campari Orange 25 Vol. %	4cl	€ 6.00
Campari Soda 25 Vol. %	4cl	€ 5.00
Martini Bianco 15 Vol. %	5cl	€ 5.00

## alkoholfrei

Orangenaperitif	0,4l	€ 5.00
Sanbitter	0,1l	€ 3.00

Alle Aperitivi mit Farbstoff

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser San Pellegrino	0,25l	€ 2.60
Mineralwasser San Pellegrino	0,75l	€ 6.00
Stilles Wasser Panna	0,25l	€ 2.60
Stilles Wasser Panna	0,75l	€ 6.00
Coca-Cola 1,2), Coca Cola light 1,2,3)	0,2l	€ 3.00
Coca-Cola 1,2), Coca Cola light 1,2,3)	0,4l	€ 5.50
Fanta Orange	0,2l	€ 3.00
Fanta Orange	0,4l	€ 5.50
Sprite	0,2l	€ 3.00
Sprite	0,4l	€ 5.50
Apfelsaft	0,2l	€ 3.50
Apfelsaft	0,4l	€ 6.00
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 3.00
Apfelsaftschorle	0,4l	€ 5.50
Traubensaftschorle (nur groß)	0,4l	€ 6.00
Granini Orange oder Traube rot	0,2l	€ 3.50
Granini Orange oder Traube rot	0,4l	€ 7.00

1) mit Farbstoff 2) mit Koffein 3) mit Süßstoff

## Bier

Bitburger Pils	0.3l	€ 3.50
Bitburger Pils	0.4l	€ 5.00
BIT Alkoholfrei	0,33l	€ 3.50
Erdinger Weißbier AKF	0,50l	€ 4.50
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,50l	€ 4.50
Erdinger Hefeweizen Hell	0,50l	€ 4.50
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 4.00
Alsterwasser/Radler	0.3l	€ 3.50
Alsterwasser/Radler	0.4l	€ 4.50

# Getränke

## Spirituosen

<i>Sambuca 40 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Amaro Averna " 32 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Ramazotti " 30 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Limoncino 40 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Hausgrappa 40 Vol. %</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>" mit Farbstoff</i>		

## Kaffee/Tee

<i>Espresso</i>		<i>€ 2.60</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>€ 5.20</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>€ 3.00</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>€ 3.50</i>
<i>Tasse Tee</i>		<i>€ 3.00</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>€ 2.60</i>

# Wein aus der Emilia-Romagna

## Kellerei Manaresi

### **Classico Pignoletto (Colli Bolognesi DOCG)**

Weißwein. Intensiv nach Früchten, dennoch frisch und leicht. Langanhaltender, klarer Geschmack.

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 28,00 €

### **Pignoletto frizzante (Colli Bolognesi DOC)**

Feine Perlage und intensives Bukett weißer Blüten und Birnen. Gut gekühlt ideal zu Vorspeisen und emilianischen Spezialitäten.

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 28,00 €

### **Duesettanta (Colli Bolognesi Bianco Bologna DOC)**

Der Weißwein erhält durch die Pignolettotrauben ein elegantes, feines und gleichzeitig kraftvolles Aroma.

Glas 0,1 Liter 5,00 €

Glas 0,2 Liter 10,00 €

Flasche 35,00 €

### **Merlot (Colli Bolognesi DOC)**

Ideale Balance zwischen frisch und rund, fruchtig und körperreich. Faszinierende Gewürznote. Rotwein.

Glas 0,1 Liter 4,50 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 30,00 €

### **Controluce (Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna)**

Rotwein Cabernet Sauvignon in Eichenfässern gereift.

Fruchtiges, konzentriertes Aroma, jedoch mit viel Klasse und Eleganz.

Glas 0,1 Liter 5,00 €

Glas 0,2 Liter 10,00 €

Flasche 35,00 €

### **Flora Italica (Colli Bolognesi DOC Barbera)**

Rotwein aus Barbera-Trauben. Kräftig und fruchtig. Die Süße roter Früchte wird von der Säure der Trauben ausbalanciert. Ideal zu Pasta.

Glas 0,1 Liter 5,00 €

Glas 0,2 Liter 10,00 €

Flasche 35,00 €



# Wein

## Kellerei Luretta

*Spumante Principessa (Spumante Metodo Classico Brut, Chardonnay)*

*Intensives Bouquet reifer Früchte und weißer Blüten. Passt hervorragend zu Antipasti und Aufschnitt.*

*Flasche 30,00 €*

*Boccardirosa (Colli Piacentini Malvasia DOC)*

*Feine Note mediterraner Blüten, reifer Früchte und gelber Äpfel. Hält die Balance zwischen frisch und intensiv. Weißwein.*

*Glas 0,1 Liter 4,50 €*

*Glas 0,2 Liter 9,00 €*

*Flasche 30,00 €*

*I nani e le ballerine (Sauvignon DOC Colli Piacentini)*

*Vollmundiges, frisches Aroma. Passt ideal zu Nudel- und Reisgerichten. Weißwein.*

*Glas 0,1 Liter 4,50 €*

*Glas 0,2 Liter 9,00 €*

*Flasche 30,00 €*

*Pantera (IGT Rosso dell'Emilia)*

*Mineralisches, intensives Aroma wilder Beeren. Passt zu rotem Fleisch. Rotwein.*

*Glas 0,1 Liter 4,50 €*

*Glas 0,2 Liter 9,00 €*

*Flasche 30,00 €*

*Carabas (DOC Barbera Colli Piacentini)*

*Eleganter tiefrote Wein. Barbera-typisches Aroma nach roten Früchten mit Tannin-Note. Passt zu rotem Fleisch.*

*Glas 0,1 Liter 5,00 €*

*Glas 0,2 Liter 10,00 €*

*Flasche 35,00 €*

*Orlando (Reggiano Rosso DOC)*

*Der spritzige trockene rote Lambrusco passt hervorragend zu Wurst und Pasta.*

*Flasche 28,00 €*

*Unsere Weine überzeugen Sie? Holen Sie sich den Geschmack der Trattoria Parma nach Hause. Fragen Sie nach unserer Außer-Haus-Preisliste.*