



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

Alle Neuigkeiten auf www.facebook.de/trattoria.parma

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

VORSPEISEN

54) VERDURE GRIGLIATE / 13 Euro

Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und Parmesan

55) BRUSCHETTA / 13 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 / 14 Euro

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

59) TOMATENCREMESUPPE MIT PARMESAN / 8,50 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 / 14 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 / 10 Euro

Rucola-Tomaten-Salat mit Parmesan an Vinaigrette

70) EMILIA SALAT / 12 Euro

Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Paprika, Karotten, Parmaschinken, dazu frittiertes Teig "gnocco fritto" und Parmesan an Vinaigrette (Zutaten können saisonal variieren)

71) QUATTROCASTELLA / 13 Euro

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

72) TRIS EMILIA / 12 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 Brot. Jede weitere Portion Brot berechnen wir mit 2 Euro.*

2) BACCALÀ / 14 Euro

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

5) PEPERONI / 14 Euro

mit Paprikafüllung in Butter mit scharfer Paprika und Tomatensauce

7) CAPRIOLO / 14 Euro

mit Rehfüllung in Butter, Trüffelsauce und mit Parmesan

9) RADICCHIO / 14 Euro

*mit Radicchiofüllung mit Butter, Tomaten und frischem Radicchio mit Par-
mesan, Speck und Aceto Balsamico*

10) PARMIGIANO / 14 Euro

- mit Parmesanfüllung, wahlweise*
- in Butter geschwenkt mit Rucola
- mit grober italienischer Wurst (Salsiccia)
- mit Gorgonzola-Walnuss-/Haselnusssauce

13) STRACHINO & RUCOLA / 14 Euro

*mit Stracchino-Frischkäse gefüllt und in frischer Tomatensauce
mit Knoblauch und Rucola serviert*

14) SALMONE / 14 Euro

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

16) TARTUFO / 14 Euro

mit Trüffel­füllung in Butter mit Trüffel

17) VERDI / 14 Euro

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

18) ZUCCA / 14 Euro

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

25) AI FUNGHI / 14 Euro

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

32) CAPRESE / 14 Euro

*mit Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Füllung in Olivenöl und
Oregano mit Parmaschinken und Parmesan*

33) CIPOLLA DI TROPEA / 14 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.*

CAPPELETTI

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



122) CAPPELETTI / 16 Euro

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

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

Sauce aus aromatischer emilianischer Bratwurst

41) CINGHIALE / 18 Euro

Wildschweinragout (saisonabhängig)

42) POMODORO / 13 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz
und Knoblauch*

43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

Bolognesesauce

44) AI FUNGHI PORCINI / 18 Euro

Steinpilzsauce

45) AL GORGONZOLA / 15 Euro

Gorgonzolasauce mit Walnüssen

Nur donnerstags: MARINA MARE

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



36) PEPATA DI COZZE / 18 Euro

*Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Tomaten verfeinert, leicht pikant.
Ideal als Vorspeise. Mindestbestellung 2 Portionen.*

37) LINGUINE MARE / 26 Euro

*Schmale Bandnudeln mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Scampi
in leicht pikanter Tomatensauce*

38) MACCHERONCINI MARE / 24 Euro

Kurze Nudeln mit Lachs, Garnelen und Zucchini in Sahnesauce

Keine halben Portionen möglich. Gerichte von dieser Seite
gibt es nur donnerstags!

SPAGHETTI

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



40) SALSICCIA / 16 Euro

Sauce aus aromatischer emilianischer Bratwurst

42) POMODORO / 13 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz
und Knoblauch*

43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

Bolognesesauce

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 / 13 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit Basilikumessenz
und Knoblauch*

43) AL RAGÙ DELLA CASA / 15 Euro

Bolognesesauce

44) AI FUNGHI PORCINI / 18 Euro

Steinpilzsauce

Halbe Portion Casareccia 11 Euro

GNOCCHI

Wählen Sie zwischen normalen Gnocchi und Spinatgnocchi
Halbe Portion 11 Euro

40) SALSICCIA / 15 Euro

Sauce aus aromatischer emilianischer Bratwurst

41) CINGHIALE / 18 Euro

Wildschweinragout (saisonabhängig)

42) POMODORO / 13 Euro

*frische, leicht pikante Tomatensauce mit
Basilikumessenz und Knoblauch*

44) AI FUNGHI PORCINI / 18 Euro

Steinpilzsauce

LASAGNE

50) TRADITIONELLE LASAGNE / 14 Euro

mit Bolognesesauce (nicht immer vorhanden, bitte nachfragen)

FILETTI

180 g dünn geschnittenes Rinderfilet mit Gemüsebeilage

102) mit Steinpilzsauce / 28 Euro

104) mit Rucola und gehobeltem Parmesan / 28 Euro

DESSERTS

76) PREZIOSO / 8 Euro

*Vanilleeis und 20 Jahre gereifter Aceto Balsamico oder
Apfelbalsamico*

77) AFFOGATO DELLA CASA / 5 Euro

Mascarpone in Espresso "ertränkt" mit Sahnehäubchen

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	€ 5.00
Campari Orange 25 Vol. %	4cl	€ 5.00
Campari Soda 25 Vol. %	4cl	€ 4.50
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	€ 2.50
Mineralwasser San Pellegrino	0,75l	€ 6.00
Stilles Wasser Panna	0,25l	€ 2.50
Stilles Wasser Panna	0,75l	€ 6.00
Coca-Cola 1,2), Coca Cola light 1,2,3)	0,2l	€ 2.50
Coca-Cola 1,2), Coca Cola light 1,2,3)	0,4l	€ 5.00
Fanta Orange	0,2l	€ 2.50
Fanta Orange	0,4l	€ 5.00
Sprite	0,2l	€ 2.50
Sprite	0,4l	€ 5.00
Apfelsaft oder -schorle	0,2l	€ 3.00
Apfelsaft oder -schorle	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	€ 3.20
Bitburger Pils	0.4l	€ 4.50
BIT Alkoholfrei	0,33l	€ 3.00
Erdinger Weißbier AKF	0,50l	€ 4.00
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,50l	€ 4.00
Erdinger Hefeweizen Hell	0,50l	€ 4.00
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3.50
Alsterwasser	0.3l	€ 3.50
Alsterwasser	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 riserva Manuel</i>		<i>€ 2.60</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>€ 2.80</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>€ 3.00</i>
<i>Tasse heiße Schokolade</i>		<i>€ 4.50</i>
<i>Tasse Tee</i>		<i>€ 2.50</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>€ 2.50</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 4,50 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 30,00 €

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 9,00 €

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 4,50 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 30,00 €

Wein

Kellerei Luretta

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

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

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 28,00 €

Boccardirosa (*Colli Piacentini Malvasia DOC*) Kellerei Luretta

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

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 28,00 €

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

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

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 28,00 €

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 4,50 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 30,00 €

Wein

Orlando (Reggiano Rosso DOC)

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

Glas 0,1 Liter 3,50 €

Glas 0,2 Liter 7,00 €

Flasche 28,00 €

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