



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 finden Sie keinen Spaghetti-Napoli-Einheitsbrei, an den sich der deutsche Gaumen seit Jahrzehnten gewöhnt hat, sondern echte, unverfälschte Spezialitäten, die wie in Italien schmecken. 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.

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

Antipasti

- 54 Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch 13 €
- 55 Bruschetta (sprich: Brusketta) 13 €
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
- 56 Melone mit Parmaschinken (saisonabhängig) 13 €
- 58 Porchetta 14 €
Hauchdünne Scheiben vom Schweinebraten mit einem Salat aus
Rucola, Karotten, Tomaten und Parmesanhobeln mit Balsamessig
- 59 Tomatencremesuppe mit Parmesan 8,50 €
- 60 Olio e pane 6 €
Genießen Sie hervorragendes umbrisches Olivenöl auf die italienische Art mit Brot
- 61 Wurstplatte für 1 Person 12 €
- 62 Wurstplatte für 2 Personen 20 €
- 63 Wurstplatte für 3 Personen 34 €
- 64 Wurstplatte für 4 Personen 42 €
Zu den Wurstplatten wird Gnocco Fritto gereicht.
Zugabe von Parmesan zu den Wurstplatten 2 Euro pro Person
- Gnocco fritto ist frittiertes Teig, der herrlich zum Schinken passt, aber auch so als Snack sehr lecker ist. Gibt es nur bei uns und macht süchtig!
- 65 Parmesanplatte: Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift mit passender kulinarischer Begleitung 13 €
- 66 Käseplatte: gemischte köstliche Käsesorten 16 €
- 67 Carpaccio di Bresaola 13 €
Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken, der dünn geschnitten mit Rucola und Parmesanhobeln als Carpaccio serviert wird.
- 68 Carpaccio aus Lombetto 12 €
(gereifter Schinken aus der Schweinelende) mit Rucola, Parmesan und Aceto Balsamico

Salate

Die Salate werden mit hervorragendem Olivenöl und traditionellem Balsamessig angemacht

- 69 *Poker Emilia* 10 €
Rucola-Tomaten-Salat mit Parmesan an Vinaigrette
- 70 *Emilia Salat* 12 €
Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Parmaschinken, dazu frittiertes Teig „gnocco fritto“ und Parmesan an Vinaigrette (Zutaten können saisonal variieren)
- 71 *Quattrocastella* 13 €
fruchtige Komposition aus gemischtem Salat und saisonalem Obst mit Parmesan an Vinaigrette (Obst kann saisonal variieren)
- 72 *Tris Emilia* 12 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Parmesan an Vinaigrette
- 73 *Emilia 2* 10 €
Zwiebel-Bohnen-Salat mit 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.

Frische handgemachte Capellacci (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.

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| <i>1</i> | <i>„Salame“ mit Salamifüllung, in Butter, garniert mit Spritzern von Aceto Balsamico</i> | <i>13 €</i> |
| <i>2</i> | <i>„Baccalà“ mit Stockfischfüllung, in Butter geschwenkt mit Butter und etwas geriebener Zitrone ODER pikant mit Knoblauch, Öl und Tomaten</i> | <i>14 €</i> |
| <i>3</i> | <i>„Coniglio“ gefüllt mit Kaninchenragout, serviert in Tomatensauce mit Oliven (mit Kern!) und getrockneten Tomaten</i> | <i>15 €</i> |
| <i>4</i> | <i>„Patate e salsiccia“ mit Kartoffel-Wurst-Füllung und Sauce aus italienischer Salsiccia (grobe Schweinswurst)</i> | <i>13 €</i> |
| <i>5</i> | <i>„Peperoni“ mit Paprikafüllung in Butter mit scharfer Paprika und Tomatensauce</i> | <i>13 €</i> |
| <i>6</i> | <i>„Zucca e menta“ mit Kürbis-Minz-Füllung in Butter und mit Parmesan</i> | <i>13 €</i> |
| <i>7</i> | <i>„Capriolo“ mit Rehfüllung in Butter, Trüffelsauce und mit Parmesan</i> | <i>14 €</i> |
| <i>9</i> | <i>„Radicchio“ mit Radicchiofüllung mit Butter, Tomaten und frischem Radicchio mit Parmesan, Speck und Aceto Balsamico</i> | <i>13 €</i> |
| <i>10</i> | <i>„Parmigiano“ mit Parmesanfüllung in Butter geschwenkt mit Rucola
ODER grober italienischer Wurst (Salsiccia)</i> | <i>13 €</i> |
| <i>11</i> | <i>„Taleggio“ mit norditalienischem Weichkäse gefüllt in Butter geschwenkt und mit Senfbirnen garniert</i> | <i>13 €</i> |
| <i>12</i> | <i>„Pecorino“ mit Bolognesesauce</i> | <i>13 €</i> |
| <i>13</i> | <i>„Stracchino/Rucola“ mit Stracchino-Frischkäse gefüllt und in frischer Tomatensauce mit Knoblauch und Rucola serviert</i> | <i>13 €</i> |
| <i>14</i> | <i>„Salmone“ mit Lachsfüllung in frischer Tomatensauce mit Rucola und Parmesan ODER in Butter und Aceto Balsamico</i> | <i>14 €</i> |

Frische handgemachte Capellacci (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.

- | | | |
|----|--|------|
| 16 | <i>“Tartufo” mit Trüffel­füllung in Butter mit Trüffel</i> | 13 € |
| 17 | <i>„Verdi“ mit Spinat­füllung in Gorgonzola-Walnuss-Sauce
ODER Butter & Rucola</i> | 13 € |
| 18 | <i>„Zucca“ mit Kürbis­füllung in Butter und Parmesan oder
Tomaten, Basilikumessenz und Parmesan</i> | 13 € |
| 25 | <i>„ai funghi“ gefüllt mit Champignons und Steinpilzen,
geschwenkt in Butter, Speck und Knoblauch</i> | 13 € |
| 29 | <i>„Basilico e Melanzane“ mit Basilikum-Auberginen-Füllung
in frischer Tomatensauce</i> | 13 € |
| 31 | <i>“Erborinato” gefüllt mit Gorgonzola und Parmesan in
Walnuss/Haselnuss-Sahne-Sauce</i> | 13 € |
| 32 | <i>„Caprese“ mit Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Füllung in
Olivenöl und Oregano mit Parmaschinken und Parmesan</i> | 13 € |
| 33 | <i>„Cipolla di Tropea“ gefüllt mit roter Zwiebel, in Butter
geschwenkt mit Aceto Balsamico</i> | 13 € |

Frische hausgemachte Cappelletti (Tortellini)

- | | | |
|-----|---|------|
| 122 | <i>Cappelletti (Tortellini) mit Fleischbrät­füllung,
wahlweise
- mit Butter und Pfeffer
- in Bolognesesauce
- in Schinken-Sahne-Sauce</i> | 16 € |
|-----|---|------|

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

Unsere gefüllten Nudeln werden mit italienischen Zutaten, vorrangig aus der Emilia-Romagna, per Hand hergestellt. Nur bei uns gibt es in Hannover eine so große Vielfalt an gefüllten Nudeln.

Frische hausgemachte Nudeln

Pappardelle = lange Bandnudeln; Casarecce = kurze, gedrehte Nudeln, Spaghetti = der bekannte Klassiker handgeschnitten; Gramigna = Gabelnudeln Halbe Portion kurze Nudeln für 9,50 € möglich (außer Nr. 39).

Kinderportion kurze Nudeln 7,50 €

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

- | | | |
|----|--|-------------|
| 39 | <i>“Pappardelle” Unser beliebtestes Gericht: Bandnudeln mit frischen Trüffeln, serviert aus dem Parmesanlaib</i> | <i>18 €</i> |
| 41 | <i>“Cinghiale” Wildschweinragout mit Casarecce oder Pappardelle (saisonabhängig)</i> | <i>18 €</i> |
| 42 | <i>„Pomodoro“ frische Tomatensauce mit Basilikumessenz und Knoblauch. Wahlweise Spaghetti oder Casarecce</i> | <i>13 €</i> |
| 43 | <i>„al ragù“ Bolognesesauce, wahlweise Casarecce oder Spaghetti</i> | <i>14 €</i> |
| 44 | <i>„ai funghi porcini“ Steinpilzsauce mit Casarecce oder Pappardelle</i> | <i>15 €</i> |
| 45 | <i>“al Gorgonzola” Gorgonzolasauce mit Walnüssen, wahlweise mit Casarecce oder Pappardelle</i> | <i>14 €</i> |
| 46 | <i>„salsiccia“ Sauce aus aromatischer emilianischer Bratwurst mit Gramigna-Nudeln</i> | <i>14 €</i> |
| 48 | <i>„Aaglio, olio, peperoncino“ Spaghetti in Öl, Knoblauch und Peperoni geschwenkt</i> | <i>13 €</i> |

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.

Gnocchi und Lasagne

49 *“Gnocchi al pane” Kartoffel-Semmel-Gnocchi in Bolognese-
sauce oder Steinpilzsauce* 13 €

49 *„Gnocchi verdi“ Spinatgnocchi in Bolognesesauce oder
Steinpilzsauce* 13 €

50 *traditionelle Lasagne mit Bolognesesauce (nicht immer
vorhanden, bitte nachfragen)* 13 €

Halbe Portion Gnocchi 9,50 €

Filetti

180 g dünn geschnittenes Rinderfilet mit Salatbeilage

<i>102</i>	<i>mit Steinpilzsauce</i>	<i>28 €</i>
<i>104</i>	<i>mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	<i>28 €</i>
<i>105</i>	<i>mit "Saba", einer Sauce aus reduziertem Weinmost</i>	<i>28 €</i>
<i>106</i>	<i>mit Trüffelbutter und Parmesanstückchen</i>	<i>30 €</i>
<i>108</i>	<i>mit Birne oder Pfirsich und Parmesanstückchen</i>	<i>30 €</i>

Saba ist eingekochter Weinmost und ganz typisch für die Region Emilia. Er schmeckt intensiv und süßlich und passt hervorragend zu Rinderfilet.

Desserts

- 76 „Prezioso“ 8 €
*Vanilleeis und 20 Jahre gereifter Aceto Balsamico oder
Apfelbalsamico*
- 78 “Cioccolato” 18 €
*Süße Tortelli aus Schokonudelteig mit
Vanillefüllung in Vanille- und Schokosauce*
- 79 „Tiramisu“ 10 €
*nach Art des Hauses mit Espresso, Mascarponecreme und
Schokoladenstückchen*
- 80 „Dolce Salame“ 10 €
*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 %	0,1l	€ 4.50
Campari Orange 25%	4cl	€ 4.50
Campari Soda 25%	4cl	€ 4.00
Martini Bianco 15 %	5cl	€ 5.00

alkoholfrei

Erdbeeraperitif	0,4l	€ 4.50
Orangenaperitif	0,4l	€ 4.50
Sanbitter	0,1l	€ 3.00

Alle Aperitivi mit Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser San Pellegrino	0,25l	€ 2.50
Mineralwasser San Pellegrino	0,75l	€ 5.50
Stilles Wasser Panna	0,25l	€ 2.50
Stilles Wasser Panna	0,75l	€ 5.50
Coca-Cola, Coca Cola light 1,2,3)	0,2l	€ 2.50
Coca-Cola, 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 Traube rot, Orange oder Pfirsich	0,2l	€ 3.50
Granini Traube rot, Orange oder Pfirsich	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
Erdinger Hefeweizen Kristallklar	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%</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Amaro Averna " 32%</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Ramazotti " 30%</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Nocino (Walnusslikör) 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Limoncino 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Hausgrappa 40%</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>Heiße Schokolade</i>		<i>€ 4.50</i>
<i>Tee</i>		<i>€ 2.50</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>€ 2.50</i>

Wein

Unsere sorgfältig ausgewählten Weine beziehen wir direkt von renommierten Weingütern in der Emilia-Romagna. Wollen Sie sich den Geschmack Italiens nach Hause holen? Fragen Sie nach unserer Preisliste für den Außer-Haus-Verkauf.

Kellerei Storchi

Pozzoferrato 2017 (Reggiano Rosso DOC)

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

Glas 0,1 Liter 3,50 €

Glas 0,2 Liter 7,00 €

Flasche 24,00 €

Braje 2017 (Emilia IGT)

Merlot. Dieser dunkelrote Wein passt zu allen Speisen. Säurearm und rund.

Glas 0,1 Liter 5,00 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 35,00 €

Perivana 2017 Riserva (Colli di Scandiano e Canossa DOC)

Intensiver roter Wein als idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

Glas 0,1 Liter 6,50 €

Glas 0,2 Liter 13,00 €

Flasche 45,00 €

Durello brut

Sekt von strohgelber Farbe mit Goldreflexen. Aus der antiken, selten angebauten Rebsorte Durello. Frisch, vollmundig und mineralisch im Geschmack. Ideal als Aperitif.

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 26,00 €

Wein

Kellerei Manaresi

Classico Pignoletto 2016 (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 26,00 €

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 3,50 €

Glas 0,2 Liter 7,00 €

Flasche 24,00 €

Duesettanta 2017 (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 2015 (Colli Bolognesi DOC)

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

Glas 0,1 Liter 4,00 €

Glas 0,2 Liter 8,00 €

Flasche 26,00 €

Controluce 2015 (Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna)

Rotwein Cabernet Sauvignon in Eichenfässern gereift.

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

Glas 0,1 Liter 4,50 €

Glas 0,2 Liter 9,00 €

Flasche 30,00 €

Flora Italica 2015 (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 3,50 €

Glas 0,2 Liter 7,00 €

Flasche 24,00 €

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 26,00 €

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 26,00 €

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 €