

TRATTORIA FERRARESE



CIAK, SI MANGIA!

...come una volta

Menù estate 2025

*Nel silenzio della campagna ferrarese,
nel cuore del Villaggio del Cinema,
dove il tempo sembra rallentare
e i profumi raccontano storie antiche,
nasce la Trattoria ferrarese
“Ciak, si mangia! ...come una volta”.*

*Un rifugio che è prima di tutto un abbraccio:
alla terra, alla memoria, alla semplicità.
Qui, ogni ricetta è un gesto d'amore contadino,
ogni sapore un ricordo che torna.*

*In questo scrigno che racconta la cucina
del grande cinema italiano,
sedersi a tavola è come entrare in una pellicola
d'altri tempi,
dove i piatti parlano il dialetto della tradizione
e il cuore batte al ritmo delle stagioni.*

Benvenuti!

Antipasti

Tagliere della casa per 2 persone

€ 16,00

(prosciutto crudo, salame del contadino, coppa di testa, fiocco di culatello, mortadella di Cusina e Butega, pancetta all'aglio ferrarese, caciotta e grana)

Primi

Risotto* della pianura per 2 persone

€ 26,00

(pere, porri, aceto balsamico)

Risotto* alle verdure della Bonifica Ferrarese per 2 persone

€ 24,00

(verdure di stagione)

Cappelletti in brodo di gallina di campagna

€ 12,00

Cappellacci di zucca violina (al ragù o burro e salvia)

€ 11,00

Tagliatella al ragù

€ 10,00

Lasagne della nonna al forno

€ 11,00

Pasta Senatore Cappelli* al ragù di campagna

€ 9,00

*Il riso e la pasta Senatore Cappelli sono di produzione Bonifiche Ferraresi.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala.

Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale di sala che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Secondi

Grigliata mista di carne	€ 18,00
<small>(costine, salsiccia, coppone, arrosto, pancetta)</small>	
Coniglio alla contadina	€ 15,00
Pollo ruspante arrosto con patate al forno	€ 14,00
Piatto dell'orto con formaggi	€ 12,00
Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte	€ 10,00
Prosciutto e melone	€ 10,00

Contorni

Contorni misti di stagione alla griglia	€ 5,00
<small>(chiedere al personale)</small>	
Insalata mista	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 5,00

Per accompagnare

Pinzini (5 pezzi)	€ 2,50
Piadina romagnola	€ 2,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala.

Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale di sala che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Dolci

Torta Gherardi	€ 5,00
(torta dolce ferrarese a base di riso)	
Tortiglione accompagnato con crema pasticcera	€ 5,00
(tipico rotolo di pasta biscotto farcito con marmellata e crema di nocciole)	
Zuppa inglese	€ 5,00
Brazadela e Cagnina*	€ 5,00
(ciambella tipica con vino locale)	
Frutta di stagione	€ 5,00

***Curiosità sulla Brazadela e Cagnina**

La Brazadela è un dolce da forno tradizionale, simile a una ciambella rustica, nato nel contesto contadino dell'Emilia-Romagna.

Le sue origini risalgono al Medioevo e il nome deriva dall'usanza dell'oste di portarla appoggiata sul braccio ("braccio" in dialetto è brazz).

Era il dolce delle feste, spesso donato ai bambini per la Cresima. È usanza gustarla accompagnata o inzuppata nella cagnina, un vino dolce e frizzante, tipico della Romagna ma apprezzato anche nel ferrarese.

La cagnina tradizionalmente si beve durante le sagre e le feste contadine, contraddistinto da un colore rosso intenso, ha un sapore morbido e fruttato, perfetto per accompagnare dolci secchi.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala.

Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale di sala che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Vino sfuso e Bevande

	calice	¼ litro	½ litro	1 litro
Lambrusco	€ 2,00	3,50	6,00	12,00
Sangiovese	€ 2,00	2,50	5,00	10,00
Trebbiano	€ 2,00	2,50	5,00	10,00
Pignoletto	€ 2,00	2,50	5,00	10,00
Birra Moretti		0,2 piccola € 3,00	0,4 media 5,00	1 litro 11,00
Amari e liquori				€ 4,00
Bibite				€ 3,00
Acqua				€ 1,50
Caffè				€ 1,30
Coperto				€ 2,50

*Ogni nostro piatto è preparato con cura, al momento.
Ti chiediamo un pizzico di pazienza in più: ogni attesa,
qui, profuma di bontà.*

Il menù, profondamente ancorato alla tradizione ferrarese, è stato costruito dallo staff della trattoria “Ciak, si mangia! ...come una volta” assieme a Ennio Occhiali, storico fondatore del ristorante “Cusina e Butega” di Ferrara, al quale va il nostro più sentito ringraziamento.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala.

Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale di sala che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Aperitivo da bere

Cocktails	€ 5,50
<small>(americano, negroni, garibaldi, mojito, gin tonic)</small>	
Spritz	€ 3,50
Vino bianco	€ 3,00
Sguazzone	€ 3,00
Bibite	€ 3,00
Campari soda	€ 3,50

Aperitivo da spizzuccare

Taglierino casereccio di salumi e formaggi	€ 8,00
<small>(prosciutto crudo, salame ferrarese, coppa di testa, mortadella, caciotta, grana)</small>	
Giardiniera	€ 6,00
<small>(mix di verdure in agrodolce)</small>	
Pinzini (5 pezzi)	€ 2,50
Piadina romagnola	€ 2,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala.

Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale di sala che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.