



**Per prenotazioni:
0532 - 18.21.548
345 - 39.50.989**

I NOSTRI PRODOTTI DI PASTA FRESCA

TAGLIATELLE.....euro 10,00/kg

Rigorosamente fatte a mano e tagliate al coltello. Nel piatto? Assolutamente un buon ragù!

SPAGHETTI ALLA CHITARRA.....euro 10,00/kg

Per la pasta vengono utilizzate semola di grano duro e uova. Viene poi lavorata a lungo e, dopo il riposo al fresco, viene tirata a sfoglia con il matterello dello spessore di qualche mm.

Successivamente si pone la sfoglia su uno strumento chiamato “chitarra”, premendo con il matterello, in modo che i fili della chitarra penetrino nella sfoglia tagliandola a striscioline. Si finisce il lavoro passando un dito sulla sfoglia tagliata alla base della chitarra, come per “suonare un arpeggio”, in modo da far scendere gli spaghetti.

È una pasta che richiede rigorosa cottura al dente e si sposa bene con condimenti ricchi e sughi importanti. Noi spesso la proponiamo al ragù o con panna e salsiccia.

TORTELLONI.....euro 24,00/kg

Con ripieno di ricotta e spinaci; a completare il tutto ovviamente il solito, immancabile parmigiano reggiano, stagionatura 30 mesi nel nostro caso.

CAPPELLETTI.....euro 27,00/kg

I nostri cappelletti sono chiusi esclusivamente a mano, uno ad uno, e la ricetta abbiamo dovuto “strapparla” alla nonna! Ovviamente non è stato per niente facile riprodurla, visto che una volta “i faseva tut a’ oc”(facevano tutto a occhio) e fidatevi che alla fine non saranno mai uguali ai suoi!!

CAPPELLACCI DI ZUCCA.....euro 24,00/kg

Ebbene sì, è proprio questo il vero piatto della tradizione ferrarese, e quindi ci sembrava doveroso raccontarvi qualche curiosità per chi non è di Ferrara, ma anche per le persone del posto visto che quasi tutti sono abituati a mangiarli ma non tutti ne conoscono la loro storia.

I primi cenni ai “cappellacci di zucca” si trovano proprio nei ricettari rinascimentali degli scalchi al servizio della famiglia d’Este di Ferrara, che governò la città dal 1186 al 1597.

Nel 1584 viene pubblicato a Ferrara “Dello Scalco”, il ricettario di Giovan Battista Rossetti, cuoco presso la corte del Duca Alfonso II d’Este.

Qui troviamo i primi riferimenti ai “tortelli di zucca con il butirro”. Gli ingredienti sono gli stessi della ricetta attuale se non fosse per l’aggiunta di alcune spezie, come lo zenzero ed il pepe, oggi cadute in disuso ma all’epoca particolarmente diffuse. Le spezie in generale, che giungevano dal lontano oriente, erano la “passione” tra i commensali del tardo Medioevo e del Rinascimento. Il loro impiego era l’ostentazione di un ceto potente, che poteva permettersi di pagare un prezzo decisamente elevato. La presenza della noce moscata per condire il ripieno dei “cappellacci di zucca ferraresi” conferma, quindi, non solo le origini rinascimentali della ricetta ma anche la sua diffusione come “cibo di corte”.

QUALCHE NOSTRA NUOVA PROPOSTA

TORTELLI con ripieno di ROBIOLA.....euro 25,00/kg

TORTELLI con ripieno di RICOTTA e SALMONE.....euro 27,00/kg

TORTELLI con ripieno di ZUCCHINE e MANDORLEeuro 25,00/kg

TORTELLI con ripieno di ORATA.....euro 28,00/kg

Altre info:

Oltre i prodotti che esponiamo nel nostro listino abbiamo sempre qualche nuova idea da proporvi e inoltre possiamo realizzare le vostre richieste personalizzate.

Tutti i prezzi s'intendono per una vendita al dettaglio, mentre per quanto riguarda la vendita ai ristoratori il prezzo rimane da concordare direttamente con il cliente.

E' possibile acquistare tutti i tipi di pasta freschi su prenotazione o già pastorizzati e congelati.

Per tutti quelli a cui non piace cucinare, o non hanno tempo/voglia, Tonno&Cipolla offre tutti i nostri primi piatti di pasta fresca già cotti, con la possibilità di consumarli sia sul posto oppure d'asporto.



Per prenotazioni:

0532 - 18.21.548

345 - 39.50.989