



ai **Due** ^{trattoria} **Platani**

Estate 2022

La Storia

Per raggiungere la piccola frazione di Coloreto, appena fuori la città di Parma, si percorre una strada parallela alla via Emilia in direzione Reggio. Fino a qualche decennio fa era una classica carraia in ghiaia tipica delle campagne emiliane, quelle che a ogni passaggio solleva nuvole di polvere. Tra le abitazioni dei contadini e i campi, trovavamo una chiesa con oratorio che fungeva da cinema e teatro, una scuola elementare, il campo da calcio, il caseificio, il forno e l'immane trattoria, fin dagli anni venti del novecento. Non si trattava di una semplice trattoria, bensì un vero assembramento di licenze: oltre all'aspetto ristorativo si trovava un negozio di alimentari, liquori, ferramenta e cartoleria, la tabaccheria, il gioco delle bocce, le sarte per cucire e rammendare, il barbiere, la rivendita di gasolio per mezzi agricoli e la stanza per il macello del maiale e la preparazione dei salumi. Parliamo del secolo scorso, quando la frazione viveva in completa autonomia dalla città. Oggi invece siamo sempre più legati a Parma, capitale della gastronomia, città unesco con le sue eccellenze conosciute in tutto il mondo legate alla tavola, alla musica, ai paesaggi ed alla qualità della vita. La trattoria ai due platani, nata con il nome belvedere negli anni '20, prende l'attuale nel 1935 quando l'allora proprietario Carlo Schianchi mise a dimora davanti al locale queste due meravigliose piante per celebrare la nascita del figlio. All'epoca infatti veniva donata alle famiglie una pianta per ogni figlio nato, ma a Schianchi ne furono date insolitamente due. Durante la seconda guerra mondiale dall'America, attraverso le casse degli armamenti dell'esercito statunitense, arrivò una malattia del platano che distrusse nel '56 le piante secolari della reggia di Caserta, nel '72 fu segnalata a Forte dei Marmi e nel '78 colpì anche uno dei due alberi di Coloreto. Di fatti, oggi ne rimane solo uno che è stato sostituito da un tiglio. Nel 1963, subentra alla gestione il Signor Fantuzzi con la moglie. Poco dopo nel 1970 troviamo alla guida Ida Grossi con il figlio Giancarlo Togni che iniziano una grande ristrutturazione che darà alla trattoria un aspetto più simile a quello attuale. Spariscono i campi da bocce e il barbiere, lasciando lo spazio per il bar dove si giocava a carte. Sono gli anni in cui gli studenti in bicicletta si rifugiavano qui per le loro merende ed evitare i doveri dello studio, quando sotto al bersò nascevano nuovi amori e sempre più persone fuggivano dalla città per festeggiare le ricorrenze degustando i piatti della tradizione. Nel 1995 entrano Stefano e Luciana Funetta che trasformeranno il locale in sola trattoria e tabaccheria, chiudendo negozio e bar. Dal novembre del 2005 la trattoria trova i propri attuali gestori, Giancarlo Tavani, Gianpietro Stancari e Mattia Serventi. Il nostro percorso lavorativo ha incluso lunghi periodi in importanti locali in Italia e all'estero, esperienze che ci hanno dato la possibilità di formarci e acquisire le conoscenze e competenze che ci aiutano ogni giorno. Sentendo la responsabilità derivante dalla lunga storia e dal nome del locale, il nostro compito è sempre stato quello di tutelare ciò che a Parma è da sempre considerato uno dei luoghi della tradizione.

Dalla Campagna

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi (selez. Tanara 800 Moragnano)	€ 9,00
Spalletta cruda 24 mesi "Bocchi Lucedio Fornovo"	€ 12,00
Spalla cotta di San Secondo "Salumificio Ardenga"	€ 12,00
Coppa stagionata "Bocchi Lucedio, Fornovo"	€ 10,00
Salame stagionato 60-90 giorni "Bocchi Lucedio, Fornovo"	€ 10,00
Mortadella "Favola" in cotenna di maiale "Palmieri"	€ 10,00
Pancetta stag. 36 mesi "Selezione Cav. Ferrari Bruno Mulazzano Ponte"	€ 9,00
Antipasto misto (Prosciutto Crudo, Coppa, Salame e Pancetta)	€ 10,00

Oltre i salumi

“Canederli” di Baccalà con Panatura di Pistacchi accompagnati da Insalata di Radicchio e Limone	€ 15,00
Anguilla di Comacchio Fritta, salsa di pomodoro affumicato e chips di polenta	€ 15,00
Crème Brûlée di Foie Gras d’Anatra, sorbetto alla mela verde	€ 16,00
Battuta di Fassona Piemontese al coltello servita con la nostra giardiniera	€ 15,00
Insalata di Nervetti di Vitello con Cipollotti e Asparagi	€ 14,00
Vellutata di Piselli, tuorlo d’uovo croccante e crostino al parmigiano	€ 10,00

Accompagnamenti serviti tutti monoporzione

Cipolline Borettane in Agrodolce	€ 3,00
Gorgonzola Dolce di Novara al cucchiaino	€ 3,00
Parmigiano – Reggiano 24/27 mesi di Ravarano Casello 3084	€ 4,00
La Nostra Composta di Cipolle Rosse di Tropea	€ 3,00
Torta Fritta a porzione (4 pezzi)	€ 2,00
Polenta Fritta (6 pezzi)	€ 3,00

Primi Piatti

Tortelli di Erbetta	€ 10,00
Tortelli di Ciliegia	€ 10,00
Anolini in brodo di Cappone	€ 10,00
Ravioli di Coniglio con il suo fondo, aneto e pomodorini arrostiti	€ 14,00
Tagliatelle Verdi al ragù di Faraona e Finferli	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra, Acciughe del Cantabrico e Puntarelle	€ 15,00
Gnocchi di Patate di Montagna con pesto di Ortiche e pomodoro confit	€ 12,00
Risotto al ragù di Quaglia, petto e coscia arrostiti e il suo fondo	€ 17,00
Classica Lasagna al forno (solo domenica a pranzo)	€ 12,00

Alla Griglia

Costata di Black Angus, frollatura minima 20 gg. (taglio di circa 800 - 1000 gr.)
al hg. € 6,00

Filetto di Bovino Piemontese Adulto € 18,00

Secondi Piatti

Tenero di Coniglio Grigio del nostro Appennino
con millefoglie di Patate, Pane alle Olive, peperoni € 16,00

Terrina di Foie Gras con Prugne al Porto, Pan Brioche e Frutta essiccata € 16,00

Controfiletto di Agnello dell'Appennino centrale Maremmano
con Spinaci gratinati e Pinoli € 16,00

Filetto di Vitello con Salsa Tonnata Vecchia Maniera (cottura rosa) € 16,00

Piccione, petto e coscia, con pane alle noci, carciofi e ribes
(cottura al sangue) € 18,00

Petto d'Anatra con salsa al Lambrusco, Scalogni glassati
e carote di Polignano € 16,00

Spalla di Maialino con mele, patate nocciola e salsa al brandy € 16,00

Contorni

Patate arrosto	€ 4,00
Verdura mista alla griglia (melanzane, zucchine, radicchio)	€ 3,00
Insalata mista	€ 3,00

Dessert

Zabaglione caldo al paiolo con Sbrisolona (minimo 2 persone)	€ 5,00
Tortino di Mele e Pere servito caldo con Sorbetto al Frutto della Passione	€ 5,00
La zuppa inglese della Signora Paola	€ 5,00
Mousse al cioccolato "Caraibe" 66% con spuma al caffè, biscotto alla nocciola e chips di tapioca al cacao	€ 7,00
I Nostri Sorbetti	€ 4,00

GELATO ALLA CREMA CON VANIGLIA
MANTECATO AL MOMENTO € 5,00

Essendo il gelato preparato espresso l'orario può variare a seconda del servizio
(indicativamente alle 14 per il pranzo e alle 22 per la cena), per precisazioni chiedere al personale.

Coperto	€ 2,00
---------	--------

Chiedere Tassativamente il conto al Tavolo.

Elenco Allergeni Alimentari

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Anidride solforosa e solfiti

Molluschi e prodotti a base di molluschi