ANTIPASTI

Il Misto dei Salumi della Tradizione Piacentina, stagionati nella cantina di Nonno Cecco:
la Coppa stagionata 15 mesi,
il Pancettone nostrano,
il Salame Gentile stagionato 6 mesi
la Culatta della Bassa Piacentina stagionata 24 mesi.
€ 12,00

I contorni della Casa:
La Giardiniera 5,00€/hg
L'Insalata Russa 4,00€/hg
I Porcini "Testa Nera" sott'olio 7,00€/hg

Il Prosciutto Crudo nostrano da suini pesanti, stagionato 40 mesi € 15,00

La Spalla Cruda di Palasone (PR) da suini dell'allevamento Bettella (CR), stagionata 24 mesi € 15,00

Il Culatello di Zibello DOP da piccola produzione artigianale, stagionato 24 mesi € 16,00

Tutti i nostri salumi sono accompagnati dalla "Burtleina", tipica schiacciatina locale di farina, acqua e sale, fritta nell'olio di semi

Lo Sformatino di Broccoli invernali guarnito con formaggio caldo caprino dell'Az. "Capriss" di Alseno (PC) e tartufo nero piacentino.
€ 12,00

La Vellutata di Zucca Piacentina con funghi porcini trifolati e tartufo nero delle nostre Vallate (secondo disponibilità) e olio EVO di Gropparello (PC) € 12,00

PRIMI PIATTI

I Tortelli alla piacentina "con la coda" (in dialetto piacentino "con la cua"), ripieni di ricotta vaccina e spinaci, conditi con burro del Caseificio Santa Vittoria (PC) e salvia
€ 10,00

I Tortelli ripieni con la Zucca Piacentina, crumble di amaretti e mostarda artigianale della Bottega Pavesi (PC) € 12,00

Gli Agnolotti ripieni alla Culatta piacentina e Parmigiano Reggiano di Noceto (PR), julienne di Culatta e Burro € 10,00

I Ravioli con il ripieno di Fagiano nella sua riduzione di cottura e tartufo nero piacentino (secondo disponibilità. In alternativa verrà utilizzato un carpaccio di tartufo nero estivo conservato nell'olio EVO dell'Az. Ranca di Vernasca).
€ 12,00

I Tipici Pisarei e Fasò
(Piccoli gnocchetti di farina e pan grattato in sugo di pomodoro, fagioli, cipolla e lardo di maiale - piatto povero della tradizione) € 9,00

Gli Anolini col ripieno di Parmigiano Reggiano Stravecchio (stagionato 36 mesi)* serviti nel brodo alle 3 carni (Cappone, Gallina, Manzo e Costina di Maiale), ricetta tipica della Val d'Arda. € 10,00

*la lenta stagionatura di 36 mesi permette l'eliminazione del Lattosio. Per tale motivo, è adatto anche agli intolleranti a questo alimento

Gli Gnocchi alla Farina di Castagne, crumble di castagne, noci, tartufo nero invernale piacentino e cialda di Parmigiano Reggiano € 12,00

SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

La Faraona allevata a terra, cotta nella creta come un tempo
(piatto storico del locale, ideato da Nonna Albertina negli anni '60).
SOLO SU PRENOTAZIONE € 12,00

Il Guancialino di Maiale al rosmarino, sfumato al vino Monterosso Val d'Arda
€ 12,00

La coscia d'Anitra al forno, mandorle salate e albicocche in agrodolce al profumo di zenzero € 12,00

Il Brasato di Manzo al vino Gutturnio con polenta € 12,00

LA SELEZIONE DELLE ALTRE CARNI

Le costolette di Agnello scottadito alla griglia, profumate con erbe aromatiche € 15,00

La Tagliata di Filetto di Manzo al profumo di rosmarino € 17,00

La Tartare di Fassona piemontese
(carne cruda selezionata, condita con olive nere, capperi, acciughe, olio EVO, sale e pepe) € 15,00

Tutti i secondi piatti sono accompagnati dal contorno di patate arrosto.

Contorni di verdure cotte o crude (secondo stagionalità) € 4,00

Pane e Coperto € 2,50 a persona

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Si prega di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze al nostro personale di sala.

Cereali contenenti glutine (Farro, Orzo, Kamut, Segale, Grano)	Sedano e prodotti a base di sedano
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Senape e prodotti a base di senape
Frutta a guscio (noci, pistacchi, nocciole, castagne)	Sesamo e prodotti contenenti sesamo
Soia e derivati	Anidride solforosa e solfiti (<10mg/l)
Latte e derivati	Lupini

Legenda:

Senza Glutine:

Vegetariano:

Senza Lattosio:

DOLCI DELLA CASA

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

Gelato della casa alla Vaniglia con Nougat di nocciole del Piemonte
e cioccolato fuso fondente € 6,00

Bavarese all'Arancia profumata al Grand Marnier e salsa agli agrumi € 6,00

Zabaione caldo con Sbrisolona di Mandorle € 6,00

Torta Fredda di Nocciole del Piemonte e Mousse al Cioccolato Fondente € 6,00

Semifreddo ai Maron Glacé con salsa gialla alla Vaniglia € 7,00

Semifreddo al Pistacchio di Bronte, granella di Pistacchio e cioccolato caldo fondente
€ 7,00

Frutta cotta o fresca (secondo disponibilità) € 6,00