



da faccini



Antipasti

I Salumi della tradizione piacentina stagionati nella nostra cantina interrata: Salame Gentile 6 mesi, Coppa 18 mesi, Pancettone 24 mesi e Prosciutto di Parma DOP 40 mesi
13,00€

La Culatta di Suino razza "Nera di Parma" da produzione BIO, affinato 27 mesi nelle cantine di Chiaravalle della Colomba (PC)
16,00€

Il Culatello degli Antichi Produttori "Terre di Nebbia" della Bassa Parmense (area del fiume PO), stagionato 30 mesi
18,00€

Il Prosciutto Nostrano da Suini Pesanti dell'Allevamento Bettella (CR) stagionato oltre 48 mesi
18,00€

Contorni ai salumi

Insalata Russa della casa 4,00€/hg [3]
Giardiniera di nostra produzione 4,00€/hg
Funghi Porcini qualità "Testa Nera" sott'olio 8,00€/hg

Il Flan di Broccoli invernali, fonduta di Caprino dell'Az. Capriss (Alseno, PC) e verdure invernali [7] 12,00€

La Vellutata di Zucca piacentina con funghi porcini e olio EVO piacentino [3] [7] [8] 12,00€



Primi piatti

I Tortelli "con la coda" di Ricotta vaccina di prossimità, spinaci, burro fuso in condimento (in alternativa conditi con olio EVO piacentino) [1] [7] 12,00€

I Tortelli ripieni alla Zucca, mostarda di mele "Bottega Pavese" e crumble di amaretti [1] [8] 12,00€

Gli Agnolotti ripieni al Culatello giovane, julienne di Culatello di Zibello stagionato e burro fuso [1] [7] 12,00€

I Pisarei e Fasò (piatto povero della tradizione contadina locale) [1] 10,00€

I Ravioli ripieni all'Anatra nella sua riduzione di cottura e Tartufo Nero dell'Appennino Emiliano (az. Ranca di Vernasca, PC) [1] [7] 12,00€

Gli Anolini di "magro" della Val d'Arda (ripieno di Parmigiano Reggiano 3 anni) in brodo di "terza" (maiale, cappone e manzo) 12,00€ [1] [7]

Secondi piatti

La Faraona cotta nella Creta (piatto storico del locale, disponibile solo su prenotazione) [7] 12,00€

La Coscia d'Anatra accompagnata con mandorle salate e prugne disidratate [8] 12,00€

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

Il Brasato di Manzo al Gutturino con polenta gialla [1] 12,00€

La Tartare di Fassona Piemontese accompagnata da olive nere, capperi, acciughe, olio EVO, Sale di Cervia e pepe nero [4] 15,00€

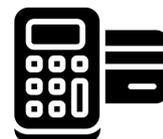
Il Filetto di Manzo "tagliato" al rosmarino 17,00€

Contorni di Verdure di Stagione 5,00€

Pane e Coperto 2,50€



Indossare sempre la mascherina quando ci si alza da tavola



Si prega di chiedere il conto al tavolo