

da faccini



DAL 1932

MENU



da faccini



DAL 1932

ANTIPASTI

I SALUMI DELLA TRADIZIONE STAGIONATI NELLA NOSTRA CANTINA NATURALE  12,00€

(SALAME ARTIGIANALE, COPPA DI SUINO PESANTE STAGIONATURA MIN. 20 MESI, PANCETTONE NOSTRANO STAGIONATURA MIN. 24 MESI, PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATURA MIN. 30 MESI DA FILIERA BIO E BENESSERE ANIMALE)

IN ABBINAMENTO LA "BURTLEINA" (SCHIACCIATINA TRADIZIONALE DI ACQUA, FARINA E SALE FRITTA IN OLIO DI SEMI)

INSALATA RUSSA DELLA CASA 4,00 €/HG  

GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE 4,00€/HG  

FUNGHİ PORCINI QUALITÀ "TESTA NERA" SOTT'OLIO 8,00 €/HG  

IL CULATELLO DI ZIBELLO DEGLI "ANTICHI PRODUTTORI" STAGIONATURA MIN. 24 MESI  17,00 €

SPALLA CRUDA DI PALASONE (PR) DI 30 MESI DA SUINI PESANTI DELL'ALLEVAMENTO BETTELLA (CR)  15,00 €

IL PROSCIUTTO NOSTRANO DA SUINI PESANTI STAGIONATURA 4 ANNI  15,00 €

IL FLAN DI ZUCCHINE, FONDUTA DI CAPRINO CAPRISS (ALSENSO, PC), TARTUFO NERO ESTIVO DELL'APPENNINO EMILIANO,

CIALDA AL PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI  12,00 €

LA VELLUTATA DI ZUCCA "DELICA" DELL'AZIENDA GUSTO PURO (PC), FUNGHİ PORCINI TRIFOLATI, OLIO EVO DI

BRISIGHELLA   12,00 €

 = PIATTO VEGETARIANO

 = PIATTO SENZA GLUTINE

TRATTORIA


DA FACCHINI

da faccini



DAL 1932

PRIMI PIATTI



I TORTELLI "CON LA CODA" DI RICOTTA VACCINA DI PROSSIMITÀ, SPINACI, BURRO FUSO IN CONDIMENTO (IN ALTERNATIVA CONDITI CON OLIO EVO DI NOSTRA SELEZIONE)  10,00 €

I TORTELLI DI ZUCCA DI GUSTO PURO, MOSTARDA ARTIGIANALE DELLA BOTTEGA PAVESI,
GRANELLA DI AMARETTI  12,00 €

GLI AGNOLOTTI RIPIENI AL CULATELLO GIOVANE, JULIENNE DI CULATELLO DI ZIBELLO STAGIONATO
E BURRO FUSO 12,00€

I PISAREI E FASÒ (PIATTO POVERO DELLA TRADIZIONE CONTADINA LOCALE) 9,00 €

I RAVIOLI RIPIENI DI FAGIANO NELLA SUA RIDUZIONE DI COTTURA E TARTUFO NERO DELL'APPENNINO EMILIANO
(SE NON DISPONIBILE, TARTUFO ESTIVO AZIENDA RANCA DI VERNASCA (PC)) 12,00 €

GLI GNOCCHI ALLA FARINA DI CASTAGNE, TARTUFO NERO LOCALE, NOCI E CASTAGNE DISIDRATATE E CIALDA
CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO   12,00 €

GLI ANOLINI DI "MAGRO" DELLA VAL D'ARDA RIPIENI AL PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
IN BRODO DI TERZA (MANZO, CAPPONE E COSTINE DI MAIALE) 10,00 €

 = PIATTO VEGETARIANO

 = PIATTO SENZA GLUTINE

TRATTORIA

DA FACCHINI

da faccini



DAL 1932

SECONDI PIATTI

LA FARAONA COTTA NELLA CRETA

(PIATTO STORICO DEL LOCALE, DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE)  12,00 €

LA COSCIA D'ANATRA ACCOMPAGNATA CON MANDORLE SALATE E PRUGNE DISIDRATATE  12,00€

IL GUANCIALINO DI MAIALE PROFUMATO AL ROSMARINO

E SFUMATO AL VINO BIANCO MONTEROSSO VAL D'ARDA  12,00 €

LA TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON CONTORNI VARI

OLIVE NERE, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIO EVO, SALE DI CERVIA E PEPE  15,00 €

IL FILETTO DI MANZO "TAGLIATO" AL ROSMARINO  17,00 €

BRASATO DI MANZO AL GUTTURNIO CON POLENTA GIALLA 12,00 €

CONTORNI DI VERDURE DI STAGIONE 4,00 €

PANE E COPERTO 2,50 €

 = PIATTO VEGETARIANO

 = PIATTO SENZA GLUTINE

TRATTORIA

DA FACCHINI