



Il calice e le sue entree

Buffet goloso col vino che ti piace

Euro 12.0

Antipasti di Terra

Gnocco fritto, salumi piacentini e giardiniera artigianale

Rosette di Culaccia e mozzarella di bufala

Crudo di Parma e scaglie di parmigiano

Tagliere di formaggi con composte e marmellate

Scomposta tiepida di Roquefort e melanzane in terrina

Euro 10.0

Antipasti di Mare

Insalata tiepida di polipo e patate

Insalata di mare

Fumè di tonno e pesce spada su crostino morbido

Marinata di alici, pesce spada e tonno

Euro 12.0





I Primi della tradizione piacentina

Anolini in brodo di carne

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia

Tortelli di zucca in salsa di mandorle dolci

Panzerotti in teglia

Nidi di rondine prosciutto e formaggio

Pisarei e fasò

Euro 10.0

I Primi

Lasagne al ragù

Gnocchetti di ricotta su pesto di basilico e scampi flambè

Paccheri di Gragnano con polipo e pomodoro pachino

Maltagliati caserecci mari e monti

Il primo del giorno

Euro 10.0

I Risotti

Risotto Verdi : culaccia, porcini e asparagi di Pontenure

Risotto di Costanza : salsiccia piacentina e gutturnio Villa Costanza

Risotto alla barbabietola in crema di gorgonzola

Risotto Coppa e caciotta della Valnure

Risotto con ndujia calabrese e profumi del mare

Euro 10.0





I secondi della tradizione piacentina

Arrostato di vitello alla piacentina Euro 12.0

Trippa e fagioli Euro 12.0

Piccola di Cavallo Euro 15.0

I secondi

Tagliata di manzo Euro 14.0

Filetto di Angus alla griglia Euro 16.0

Filetto di manzo al pepe verde Euro 16.0

Filetto di maialino al gutturnio Euro 14.0

Reale di vitello al forno Euro 12.0

Roastbeef con scaglie di grana e rucola Euro 12.0

Tagliata di tonno Euro 14.0

Francio di pesce spada agli agrumi Euro 12.0

Il secondo del giorno Euro 10.0

Gli Stagionali

potresti anche trovare....

Polenta e Gorgonzola

Brasato di Manzo

Cotechino sausage with vegetables and potato puree

Bollito (Mix of boiled meats) and Fruit Mustard

Horse Tartare

Euro 15.00





Desserts & altre golosità

Coppa Paola : amaretti, chantilly, mandorle e tiepida ganache di cioccolato

Dolce Elena : savoiardi artigianali, crema Chantilly, fragole in salsa e pistacchi di Brontè

L'affogato : Gelato artigianale di nostra produzione affogato nel caffè

Meringhetta : il gelato e la meringa con un cuore goloso

Euro 6.0

Semifreddo al Torroncino

Gelato e macedonia di frutta

Fantasia di Panne Cotte

Sorbetto al limone con limoncello

Euro 6.0

Straccadenti con passito

Biscotto croccante alle mandorle servito con un profumato bicchiere di Passito

Euro 8.0

Il tris piacentino

Torta Antica : morbidissima torta di campagna

Torta di Vigolo : frolla friabile farcita di una crema al cioccolato

Sbrisolona : briciole croccanti di mais e mandorle

Euro 8.0





Le Specialità del territorio

Il Menù degustazione:

euro 35.0

- Vini esclusi -

Di terra e di mare

Il Menù degustazione:

euro 35.0

- Vini esclusi -

Sampler di risotti

Il Menù degustazione:

euro 35.0

- Vini esclusi -

Menu dei piccoli

Euro 12.0

Tutti i nostri piatti sono disponibili per Take away



Contorni

Patate al forno
Verdure grigliate
L'orto al vapore
L'orto in padella
Euro 5.0

The e Tisane

African Solstice
Sencha
Ginger Lemongrass
Decaf
White Ginger Pear
Raspberry Nectar
White Ambrosia
Earl Grey
Euro 5.00

