



## *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*

