

Menu

Antipasti

3 d.o.p. piacentini 10

Coppa, pancetta e salame selezionati per noi da Salumificio La Rocca

Mandolino 12

Culatta selezionata per noi da Salumificio La Rocca, accompagnata da pere cotte nel Gutturnio Doc

Crepes agli asparagi 11

Crepes con asparagi della Cascina Gandolfi e fonduta di fontina

Primi

Pisarei e fasö 10

Gnocchetti con impasto di pan grattato e farina, cotti nel sugo di pomodoro e fagioli borlotti

Tortelli piacentini 10

Ravioli chiusi a treccia con ripieno di ricotta vaccina e spinaci, saltati al burro e salvia

Selvaggi 11

Gnocchi di patate al ragu di capriolo leggermente piccante

Chitarra 14

Spaghetti alla chitarra con gamberi e asparagi di Cascina Gandolfi

Secondo

Ganassini 13

Guancialini di maiale brasati al Monterosso Valdarda Doc

Pernice di vitello 15

Sottopaletta di vitello lungamente cotta

Filetto all'Antico caffè 25

Filetto di Fassona, della macelleria Oberto, fiammato al Pernod, finito al forno con un burro da noi aromatizzato al finocchietto selvatico

Pane e coperto 2,5
Acqua minerale/naturale Surgiva 3
Caffè Julius Meinl 1,5