





## **Antipasti**

<b>3 d.o.p. piacentini</b>	10
Coppa, pancetta e salame selezionati per noi da Salumificio La Rocca	
<b>Mandolino</b>	12
Culatta selezionata per noi da Salumificio La Rocca, accompagnato da pere cotte nel Gutturnio Doc	
<b>Cestinetto</b>	10
Cestinetto di pasta brisé con julienne di verdure e fonduta di fontina	
<b>Piemonte</b>	13
Battuta di fassona piemontese della macelleria Oberto servita con bagna cauda	
<b>Capesante passion</b>	14
Capesante americane scottate e servite su vellutata di frutto della passione e gocce di caprino	



Curiosità:  
Piacenza è l'unica  
provincia europea  
ad avere 3 salumi dop



Il Mandolino è detto  
anche Culatta,  
Culaccia o Culatello  
con cotenna. È un  
salume ricavato dal  
culatello, stagionato  
avvolto nella cotenna

## **Primi**

<b>Pisarei e fasö</b>	10
Gnocchetti con impasto di pan grattato e farina, cotti nel sugo di pomodoro e fagioli Borlotti	
<b>Tortelli piacentini</b>	10
Ravioli chiusi a treccia con ripieno di ricotta vaccina e spinaci, saltati al burro e salvia	
<b>Cappellacci Garibaldi</b>	11
Pasta ripiena di ricotta e radicchio rosso, saltata al burro di speck e pistacchi di Bronte	
<b>Gnocchi veraci</b>	14
Gnocchi di patate, vongole veraci sgusciate, porri e zenzero	
<b>Chitarra</b>	14
Spaghetti alla chitarra con gamberi e carciofi	



È la specialità  
piacentina  
per eccellenza



È il più noto piatto  
di magro piacentino,  
nato in occasione  
della visita di  
Petrarca al Castello  
di Vigolzone nel 1371

## Secondi

<b>Ganassini</b>	13
Guancialini di maiale brasati al Monterosso Valdarda Doc	
<b>Anatra in salsa d'Apicio</b>	15
Anatra arrostita al garum rivisto, servita disossata	
<b>Filetto all'Antico Caffè</b>	25
Filetto di Fassona, della macelleria Oberto, fiammato al Pernod, finito al forno con un burro da noi aromatizzato al finocchietto selvatico	
<b>Tataki di tonno</b>	18
Filetto di tonno in crosta di semi di papavero su emulsione di sedano, porri e lime	
<b>Rombo</b>	18
Filetto di rombo, scaglie di grana e frutto di capperi	




Piatto tipico usato  
nella tradizionale  
maialata piacentina

Il garum si ricava da  
un fondo di acciuga

Il piatto prende il  
nome dal ristorante  
Antico Caffè, gestito  
dalla nostra famiglia  
negli anni '80, dove è  
stato creato

## Percorso piacentino

Con il simbolo   
si contraddistinguono i piatti  
della nostra tradizione. Offriamo  
la possibilità di fare un percorso 35  
con **menu degustazione** valido  
per tutto il tavolo, comprensivo  
di dolce, bevande escluse.

## Bevande

<b>Acqua</b> Surgiva 75 cl	3
<b>Bibita</b> Coca-Cola vetro 33 cl	3
<b>Caffè</b> Julius Meinl	1,5

**Pane e coperto** 2,5

\*  
In caso di necessità, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o da  
noi congelati per preservarne la freschezza.

\*  
Comunicare allergie o intolleranze al personale  
al momento dell'ordinazione. A richiesta è disponibile  
il libro degli ingredienti e allergeni.





*del Voltone*  
RISTORANTE

*Dettaglio di un'opera dell'artista Stefano Sichel*