



Antipasti

- 3 d.o.p. piacentini** 10
Coppa, pancetta e salame selezionati
per noi da Salumificio La Rocca
- Mandolino** 12
Salume Mandolino selezionato
per noi da Salumificio La Rocca,
accompagnato da pere cotte nel gutturnio
- Cestinetto con verdure** 10
Cestinetto di pasta brisé con julienne di
verdurine scottate e fonduta di fontina
- Oca e pesche** 10
Petto d'oca affumicato, con emulsione di
aceto balsamico e olio EVO, accompagnato
da una composta di pesche da noi prodotta
- Cappesante passion** 14
Cappesante scottate su velluttata 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

- Pisarei e fasò** 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
- Mezze lune** 11
Pasta ripiena di peperoni rossi,
su pesto leggero e pinoli tostati
- Chitarra estiva** 14
Spaghetti alla chitarra con Gamberi, melan-
zane, cipolla rossa di Tropea ed erba pepe
- Gnocchi veraci** 14
Gnocchi di patate con vongole veraci
sgusciate, porri e zenzero



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 1351

Secondi

<i>Ganassini</i>	13
Guancialini di maiale brasati al Monterosso Valdarda Doc	
<i>Stinco di santo</i>	15
Stinco di vitello cotto al cartoccio con erbe aromatiche	
<i>Fassona alla Voltone</i>	25
Filetto di Fassona fiammato al Pernod, finito al forno con un burro da noi aromatizzato al finocchietto selvatico	
<i>Rana pescatrice</i>	18
Medaglioni di coda di rospo lardellati con piccola gratinatura alla santoreggia e prezzemolo	
<i>Tataki di tonno</i>	18
Filetto di tonno in crosta di semi di papavero su emulsione di sedano, porri e lime	



Piatto tipico usato
nella tradizionale
maialata piacentina

Dolci menu a parte

Bevande

<i>Acqua</i> Surgiva 75 cl	3
<i>Bibita</i> Coca-Cola vetro 33 cl	3
<i>Vini e birre</i> menu a parte	
<i>Caffè</i> 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