



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

Patè 10

Patè di fegatini d'anatra, servito
con burro e pan brioche alla zucca

Salmone 14

Salmone da noi marinato all'aneto,
con la nostra vinaigrette all'aneto

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

Agnolotti 11

Pasta ripiena di brasato di manzo,
saltati al sugo d'arrosto e mandorle

Selvaggi 11

Gnocchi di patate al ragù di capriolo
leggermente piccante

Chitarra Dolcepicante 14

Spaghetti alla chitarra, con crema
di peperoncino e gamberi

Secondi

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 fiammato al Pernod,
finito al forno con un burro da noi
aromatizzato al finocchietto selvatico

Tataki di tonno 18

Filetto di tonno in crosta di semi di papavero
su emulsione di sedano, porri e lime

Trecce di branzino 18

Filetto di branzino intrecciato,
servito col suo fumetto al basilico
e sale grosso dell'Himalaya

Bevande

Acqua Surgiva 75 cl 3

Bibita Coca-Cola vetro 33 cl 3

Caffè Julius Meinl 1,5

Pane e coperto 2,5



del Volgone
RISTORANTE

“Autunno” dell’artista Marco Valla

Marco Valla 2015