



ORARI

Da Martedì a Sabato 12-14 / 19.30-22 Domenica
e Lunedì chiuso

Via Taverna 137 Piacenza 29121
Telefono 0523-1791110
trattoriaglupi@gmail.com

Antipasti

Tagliere di salumi D.O.P piacentini,
giardiniera e grissini stirati a mano

(1/9/11)

12

Baccalà mantecato in scrigno di sfoglia
croccante, salsa di datterini rossi, pomodorini
confit e insalatina riccia

(1/3/4/7/11)

14

La cruda di cavallo di “Bissi”,
midollo al forno, finferli trifolati, zabaione
salato e polvere di pepe affumicato

(3/7)

16

Polpo piastrato su crema di zucca, cannellini
all’ olio, stracciatella affumicata e semi di
zucca alla paprika dolce

(7/8/14)

18

Uovo 62° su patate dolci leggermente piccanti e
tartufate, “La Giovanna” di Capitelli e spuma di
porcini

(1/3/7)

14

Primi

Tortelli piacentini burro e salvia o con sugo di
funghi porcini
(1/3/7)
13

Pisarei e fasò della tradizione
(1/7)
10

Anolini piacentini in brodo di terza
(1/3/8/9)
14

Linguine con vongole e bottarga
(1/2/4/7/9/13)
16

Spaghetto allo scoglio
(1/2/4/9/14)
16

Risotto mantecato con crema di carote, crème
fraîche, pane al prezzemolo, gambero crudo e
uova di lompo
(1/2/7)
16

SOLO SU ORDINAZIONE

Paella alla valenciana di solo crostacei o mista
(min. 2 persone)
(2/4/14)
20

Secondi

Tonno scottato in crosta di sesamo nero,
burrata, pomodorini confit e pane carasau

(1/4/7/11)

18

Tagliata di filetto di Black Angus con
escalivada di peperoni e melanzane arrosto

24

Trancio di branzino al forno ripieno alla
mediterranea su zucchine trifolate e salsa
alle acciughe

(1/4/7)

18

Il nostro fritto misto

(Gamberi sgusciati, calamaretti e alici fritte)

(1/2/4/7/8)

16

Selezione di formaggi con marmellate di
nostra produzione e pan brioche tostato

(1/7)

14

Dolci

Tiramisù con crema al mascarpone e
cioccolato croccante

(1/3/7)

6

Strudel di mele a modo nostro con crema
pasticcera, ganache al cioccolato bianco e
cannella, pinoli, uvetta e pasta sfoglia croccante

(1/3/7)

8

Crème brûlée dolce alla zucca, ganache al
gianduia e amaretti

(3/7/8)

7

Sablé alle mandorle con ricotta montata,
composta di fichi e noci pecan

(1/3/7/8)

8

Crostata chiusa farcita con marmellata di
prugne e amaretti

(1/3/7/8)

4

Sbrisolona 4
con zabaione tiepido 6

(1/3/7/8)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di
prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al personale.

Bollicine

Prosecco D.O.C “*Maschio dei Cavalieri*”

18

Metodo classico Il Pigro brut “*Romagnoli*”

25

Metodo classico Il Pigro rosè “*Romagnoli*”

38

Franciacorta saten “*Mirabella*”

38

Franciacorta brut “*Ferghettina*”

35

Franciacorta millesimato brut “*Ferghettina*”

48

Franciacorta rosè brut “*Ferghettina*”

48

Alta Langa extra brut “*Ettore Germano*”

45

Trento D.O.C Perlè “*Ferrari*”

55

Champagne la Cuveé brut “*Laurent-Perrier*”

65

Champagne Rosè “*Laurent-Perrier*”

100

Champagne brut Nature Blanc de Blanc
“*Laurent-Perrier*”

110

Vini Bianchi

Ortrugo frizzante Sasso Nero “*Romagnoli*”

18

Fiocco di rose frizzante “*Lusenti*”

18

Sauvignon frizzante “*Barattieri*”

18

Sorriso di Cielo D.O.C “*Tosa*”

28

Sauvignon D.O.C “*Tosa*”

28

Lugana D.O.C “*Ca’ dei Frati*”

22

Rosa dei frati “*Ca’ dei frati*”

22

Gewustraminer Joseph “*Hofstatter*”

25

Pinot Bianco “*Hofstatter*”

22

Vermentino Colli di Luni D.O.C “*Terenzuola*”

25

Roero Arneis DOCG “*Giovanni Almondo*”

25

Chardonnay D.O.C “*Sirch*”

22

Ribolla Gialla DOC “*Sirch*”

22

Pecorino “*Pantaleone*”

25

Vermentino di Gallura “*Porphyrio*”

20

Etna bianco DOC “*Girolamo Russo*”

55

Chablis “*Louis Moreau*”

45

Resling Mosel “*Dr. Fisher*”

35

Bourgogne Haute - Côtes de Beaune
“*Philippe le Hardi*”

40

Vini Rossi

Gutturnio frizzante Sasso Nero “*Romagnoli*”

18

Gutturnio superiore Terre della Tosa D.O.C

“*Tosa*”

20

Gutturnio frizzante “*Barattieri*”

18

Gutturnio superiore “*Barattieri*”

18

La Pantera “*Luretta*”

28

Vermentino nero “*Terenzuola*”

22

Lagrein “*Hofstatter*”

25

Pinot nero Mezcan “*Hofstatter*”

25

Ripasso valpolicella D.O.C “*Antolini*”

25

Amarone Moropio “*Antolini*”

55

Nebbiolo D.O.C “*Cà del Baio*”

20

Barbera D’Alba “*Luigi Oddero*”

25

Barbaresco “*La Masseria*”

40

Barolo Serralunga *“Ettore Germano”*

60

Etna rosso D.O.C *“Girolamo Russo”*

45

Mercurey Rouge Vieilles Vignes (Pinot nero)
“Philippe Le Hardi”

45

Vini Dolci

Malvasia passito *“Romagnoli”*

22

Malvasia spumante dolce Sasso Nero
“Romagnoli”

18

Passito del Dottore 350ml *“Azienda Agricola
Formaggini e Peveri”*

25

Passito Pantelleria 750ml
“Carlo Pellegrino”

30

Vini della Casa

Gutturnio frizzante 12

Gutturnio superiore 12

Ortrugo frizzante 12

Disponibile anche:

1/2 litro € 8

1/4 litro € 5

Piccola Distilleria

Fatti in casa:

Bargnolino, Limoncino, Nocino, Liquirizia,

Zenzero

4

Amari

4

Grappa

4

Rum/Whisky

6