

# *Antipasti*

---

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

(1/9/11)

13

Gamberi e Calamaretti scottati con pappa al pomodoro,  
stracciatella affumicata e olio al basilico

(1/2/7/14)

16

Club sandwich, tartare di manzo, coleslaw con  
maionese alla paprika e erba cipollina

(1/3)

16

Tonno crudo al quadrato, zucchine marinate,  
camembert di bufala e pesche al timo

(4/7)

16

Acciughe del Cantabrico su pan brioches tostato,  
crema leggera di datterini rossi e bufala

(1/4/7)

14

## Primi

---

Tortelli piacentini burro e salvia o con sugo di  
funghi porcini

(1/3/7)

14

Pisarei e fasò della tradizione

(1/7)

12

Spaghettoni quadrati al nero di seppia, su  
crema cacio e pepe di Sichuan, gambero  
crudo e fragole marinate

(1/2/7)

16

Fusilloni mantecati con crema di cime di rapa  
leggermente piccante, besciamella, vongole,  
olio ai crostacei e profumo di limone

(1/2/3/4/7)

16

Spaghetto allo scoglio

(1/2/4/9/14)

16

Risotto al tartufo nero estivo con carpaccio di  
gambero rosso di Mazzara

(1/2/7)

20

SOLO SU ORDINAZIONE

Paella alla valenciana di solo crostacei o mista  
(min. 2 persone)

(2/4/14)

20

## Secondi

---

Zuppetta rossa di pesce a modo mio con  
polpo, calamari, cozze e trigliette, servito con  
grissino sfogliato ai semi di papavero

(1/2/4/7/9/14)

18

Petto di quaglia disossato e bardato al forno,  
millefoglie di zucca e cipolla bianca tartufata  
alla “Georges Cogny”

(7/9)

16

Spiedino di pescato del giorno con  
caponatina di verdure all’ orientale e burro al  
profumo di limone

(1/4/6/7/9)

18

Il nostro fritto misto

(Gamberi sgusciati, calamaretti)

(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)

7

Meringata a modo nostro con fragole confit,  
gelato alla crema, panna montata e cardamomo

(3/7)

7

Bucaneve frollino con cremoso leggero all'olio  
EVO, lemon curd e albicocche

(1/3/7)

8

Pesca al forno con cremoso allo yogurt greco,  
cioccolato bianco e granola di mandorle

(7)

7

Crostata chiusa farcita con marmellata di  
prugne e amaretti

(1/3/7/8)

4

Sbrisolona 4  
con zabaione tiepido 6

(1/3/7/)

# Bollicine

---

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Prosecco D.O.C. “ <i>Maschio dei Cavalieri</i> ”                   | 20  |
| Metodo classico Il Pigro brut “ <i>Romagnoli</i> ”                 | 28  |
| Metodo classico Il Pigro rosè “ <i>Romagnoli</i> ”                 | 40  |
| Principessa “ <i>Luretta</i> ”                                     | 25  |
| Franciacorta saten “ <i>Mirabella</i> ”                            | 42  |
| Franciacorta brut “ <i>Ferghettina</i> ”                           | 35  |
| Franciacorta millesimato brut “ <i>Ferghettina</i> ”               | 45  |
| Franciacorta rosè brut “ <i>Ferghettina</i> ”                      | 45  |
| Alta Langa extra brut “ <i>Ettore Germano</i> ”                    | 45  |
| Trento D.O.C Perlè “ <i>Ferrari</i> ”                              | 55  |
| Champagne la Cuveé brut “ <i>Laurent-Perrier</i> ”                 | 70  |
| Champagne Rosè “ <i>Laurent-Perrier</i> ”                          | 110 |
| Champagne brut Nature Blanc de Blanc<br>“ <i>Laurent-Perrier</i> ” | 110 |

# Vini bianchi

---

Ortrugo frizzante Sasso Nero “*Romagnoli*”

18

Ortrugo frizzante “*Testa*”

18

Fiocco di rose frizzante “*Lusenti*”

20

Sauvignon frizzante “*Barattieri*”

18

Sorriso di Cielo D.O.C “*Tosa*”

28

Sauvignon D.O.C “*Tosa*”

28

Malvasia Madama Doré “*Labrè*”

25

I Nani e le Ballerine “*Luretta*”

25

Selìn Dì’Armari Chardonnay “*Luretta*”

40

Lugana D.O.C “*Ca’ dei Frati*”

22

Rosa dei frati “*Ca’ dei frati*”

22

Gewustraminer Joseph “*Hofstatter*”

25

Pinot Bianco “*Hofstatter*”

22

# *Vini bianchi*

---

Vermentino Colli di Luni D.O.C. *"Terenzuola"*

25

Chardonnay D.O.C. *"Sirch"*

22

Ribolla Gialla DOC *"Sirch"*

22

Roero Arneis DOCG *"Giovanni Almondo"*

25

Pecorino *"Pantaleone"*

25

Vermentino di Gallura *"Porphyrio"*

20

Chablis *"Louis Moreau"*

50

Resling Mosel *"Dr. Fisher"*

25

Bourgogne Haute - Côtes de Beaune *"Philippe le  
Hardi"*

50

# Vini rossi

---

Gutturnio frizzante Sasso Nero “*Romagnoli*”

18

Gutturnio superiore La Gobba “*Testa*”

18

Gutturnio frizzante “*Testa*”

18

Gutturnio superiore Terre della Tosa D.O.C “*Tosa*”

20

Gutturnio frizzante “*Barattieri*”

18

Gutturnio superiore “*Barattieri*”

18

La Pantera “*Luretta*”

28

Barbera Pian di Delmo “*Labrè*”

28

Vermentino nero “*Terenzuola*”

24

Lagrein “*Hofstatter*”

25

Pinot nero Mezcan “*Hofstatter*”

25

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

25

Amarone Moropio “*Antolini*”

55

## *Vini rossi*

---

Nebbiolo D.O.C. *“Cà del Baio”*

22

Barbera D’Alba *“Luigi Oddero”*

25

Barbaresco *“La Masseria”*

40

Barolo Serralunga *“Ettore Germano”*

60

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

45

## *Vini dolci*

---

Malvasia passito Le Rane *“Luretta”*

30

Malvasia spumante dolce

*“Perini & Perini”*

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:

½ litro € 8

¼ litro € 5

## *Piccola Distilleria*

---

Fatti in casa:

Bargnolino, Limoncino, Nocino, Liquirizia, Zenzero

4

Amari

4

Grappa

4

Rum/Whisky

6