

ANTIPASTI

Starters

- **Tagliere piacentino (coppa, salame, pancetta DOP)**
Piacenza cold cuts platter (coppa, salami, pancetta — all DOP certified)
🇪🇺 €12,00
- **Tagliere di affettati misti (per 2 persone)(coppa, salame, pancetta, prosciutto crudo e cotto)**

Mixed cold cuts platter (for 2 people) (coppa, salami, pancetta, cured ham, and cooked ham)

🇪🇺 €20,00
- **La Proibita e la Giovanna di Capitelli con gnocco fritto**
“La Proibita” and “La Giovanna” from Capitelli with fried dough
🇪🇺 €14,00
(1, 7, *)
- **Sformatino di zucca crescenza e mandorle**
Pumpkin flan with crescenza cheese and almonds
🇪🇺 €11,00
(3, 7, 8)
- **Tartare di scottona con tuorlo d'uovo e tartufo**
Scottona tartare with egg yolk and truffle
🇪🇺 €13,00
(3)
- **Tartare di cavallo**
Horse meat tartare
🇪🇺 €12,00
- **La nostra giardiniera**
Our homemade pickled vegetables
🇪🇺 €4,00
(9)
- **Gnocco fritto (4 pezzi)**
Fried dough (4 pieces)
🇪🇺 €4,00

(1, 7, *)

PRIMI PIATTI

First Courses

- **Tortelli con la coda burro e salvia**
Traditional Piacenza tortelli with butter and sage
€ €11,00
(1, 3, 7, *)
- **Pisarei e fasö**
Pisarei pasta with beans and lard
€ €10,00
(1, *)
- **Anolini in brodo**
Meat-filled anolini pasta served in broth
€ €13,00
(1, 3, 7, 8, 9,*)
- **Tagliatelle al ragù**
Tagliatelle pasta with traditional meat ragù sauce
€ €12,00
(1, 3, 7, 9,*)
- **Tortelloni di patate con crema di parmigiano e tartufo**
Potato tortelloni with parmesan cream and truffle
€ €14,00
(1, 3, 7, *)
- **Paccheri alla carbonara**
Paccheri pasta with carbonara sauce
€ €13,00
(1, 3, *)
- **Panzerotti di zucca con sugo di funghi**
Pumpkin panzerotti with mushroom sauce
€ €13,00
(1, 3, 7, *)

SECONDI PIATTI

Second Courses

- **Filetto di manzo al Nocino**
Beef fillet with Nocino walnut liqueur

€ €24,00

(7, 8)

- **Filetto di manzo alla piastra**

Grilled beef fillet

€ €22,00

- **Tagliata di Angus**

Sliced Angus beef steak

€ €20,00

- **Scottata di cavallo**

Tender horse meat from a young female

€ €18,00

- **Tagliata di pollo con verdure**

Sliced chicken meat with vegetables

€ €13,00

- **Formaggi misti con mostarde**

Mixed cheese platter with fruit mustards

€ €14,00

(7, 10)

- **Picula 'd caval**

Traditional minced horse meat stew

€ €13,00

(9)

- **Milanese di tacchino**

Breaded turkey cutlet (Milanese style)

€ €13,00

(1, 3)

CONTORNI

Side dishes

- **Polenta**

Polenta

€ €3,50

- **Patate al forno**

Roasted potatoes

€ €3,50

- **Insalata mista**
Vegetable salad
€ €3,50
- **Ratatouille di verdure**
Vegetable ratatouille
€ €3,50
- **Verdure cotte**
Cooked vegetables
€ €3,50
- **Riso basmati**
Basmati rice
€ €3,50

COPERTO/ COVER CHARGE: €2,50

I PIATTI DEL GIORNO

The Dishes of the Day

- **Crudo 24 mesi con nostra giardiniera**

24-month-aged prosciutto crudo with our pickled vegetables

€ €14,00

- **Carpaccio di carciofi con pane carasau e pecorino**
Artichoke carpaccio with carasau bread and pecorino cheese
€ €11,00
(1, 7)
- **Parmigiana fresca di melanzane con scamorza, parmigiano e cuore di bue**
Fresh eggplant parmigiana with scamorza cheese, parmesan, and “cuore di bue” tomatoes
€ €12,00
(1, 3, 7)
- **Insalata di spinaci, mele, noci uvette**
Spinach salad with apples, walnuts, and raisins
€ €8,00
(8)
- **Riso saltato con pollo, gamberi, curry e verdure**
Basmati rice with chicken, shrimp, curry, and vegetables

€ €12,00
(2, 9)

- **Vitello tonnato**

Cold veal with tuna sauce

€ €12,00
(3, 4)

- **Roast beef**

Roast beef

€ €12,00

- **Baccalà alla Piacentina (Farina, olio di semi, cipolla, pomodoro, prezzemolo, sedano)**

Piacenza-Style Salt Cod (Flour, seed oil, onion, tomato, parsley, celery)

€ €14,00
(1, 4, 5, 9)

- **Brasato di manzo**

Braised beef

€ €14,00
(1, 9, 12)

- **Zuppa del giorno**

Soup of the day

€ €10,00

(per quanto riguarda gli allergeni : consultare il personale)

**Per ogni informazione relativa agli ingredienti e agli allergeni contenuti nei piatti,
rivolgersi al personale.**

For any information relating to ingredients and allergens contained in the dishes, contact the staff

DOLCI

Desserts

- **Saccottino di pasta fillo con mele al profumo di cannella e gelato al fior di latte**

Filo pastry filled with cinnamon-scented apples, served with fior di latte ice cream

€ €7,00
(1, 7, 8, *)

- **Tiramisù**

Traditional tiramisù with mascarpone cream and coffee

€ €6,00
(1, 3, 7)

- **Sbrisolona con zabaione**

Traditional almond crumble tart served with zabaione cream

€ €6,00

(1, 3, 7, 8)

- **La nostra cheesecake ai frutti di bosco**

Our homemade cheesecake with mixed berries

€ €7,00

(1, 3, 7)

- **Panna cotta con: fragole, nutella o caramello**

Panna cotta with: strawberries, nutella or caramel

€ €6,00

(7)

- **Ananas**

Fresh pineapple slices

€ €6,00

- **Sorbetto al limone**

Lemon sorbet

€ €6,00

- **Flan di cioccolato caldo con crema pasticcera**

Hot chocolate flan with custard

€ €7,00

(1, 3, 7)

**Prodotti che potrebbero essere di origine congelata.*