

Antipasti

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

(1/9/11)

12

Calamaretti al forno ripieno di patate, porri e provola
affumicata su crema di peperoni arrosto e cubi di pane
croccante

(1/7/14)

16

La cruda di cavallo di “Bissi”,
midollo al forno, crema di porcini, la loro
polvere e chips di patata dolce

(1/7/8)

16

Polpo piastrato su hummus di ceci, indivia al
burro e semi di zucca alla paprika dolce

(7/11/14)

18

Carciofo fritto su crema di ricotta di pecora,
gambero crudo, la sue assenza e olio alla menta

(1/2/4/7/8/9)

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

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 mantecato con crema di asparagi, fiori di
zucca, katsuobushi e tartare di gambero rosa del

Mediterraneo

(1/2/4/7)

18

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

Tagliata di filetto di Black Angus con patate novelle profumate al timo e burro montato alla salsa verde

(7)

24

Trancio di branzino al forno su caponatina di melanzane e olive taggiasche e pane carasau

(1/4)

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

Sablé alle mandorle, ganache al basilico e
cioccolato bianco e fragole confit

(1/3/7/8)

8

Camilla

Cake di mandorle e carote, ricotta di pecora,
gel alla camomilla, pinoli sabbati e polline

(3/7/8)

8

Pera fondente servita tiepida, semifreddo
all'amaretto e croccante di mandorle al
cioccolato fondente

(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/)

Bollicine

Prosecco D.O.C <i>“Maschio dei Cavalieri”</i>	20
Metodo classico Il Pigro brut <i>“Romagnoli”</i>	25
Metodo classico Il Pigro rosè <i>“Romagnoli”</i>	38
Franciacorta saten <i>“Mirabella”</i>	42
Franciacorta brut <i>“Ferghettina”</i>	35
Franciacorta millesimato brut <i>“Ferghettina”</i>	48
Franciacorta rosè brut <i>“Ferghettina”</i>	48
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>	65
Champagne Rosè <i>“Laurent-Perrier”</i>	100
Champagne brut Nature Blanc de Blanc <i>“Laurent-Perrier”</i>	110

Vini bianchi

Ortrugo frizzante Sasso Nero *“Romagnoli”*

20

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”*

30

Malvasia Madama Doré *“Labrè”*

25

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

Vini bianchi

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

22

Ribolla Gialla DOC "*Sirch*"

22

Pecorino "*Pantaleone*"

25

Vermentino di Gallura "*Porphyrio*"

24

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

Barbera Pian di Delmo *“Labrè”*

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

Vini rossi

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 Vigne (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:

½ litro € 8

¼ litro € 5

Piccola Distilleria

Fatti in casa:

Bagnolino, Limoncino, Nocino, Liquirizia, Zenzero

4

Amari

4

Grappa

4

Rum/Whisky

6