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

Anolini di stracotto in brodo di terza
(1/3/9)
16

Chicche di patate con ragù bianco di coniglio, fonduta di camembert di bufala e pere caramellate al timo
(1/3/7/9)
16

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

Risotto ai funghi porcini, crema di zucca piacentina, scampi e gamberi crudi, semi di zucca tostati e polvere di caffè
(1/2/7/8)
20

SOLO SU ORDINAZIONE
Paella alla valenciana di solo crostacei o mista (min. 2 persone)
(2/4/14)
22

Secondi

Tataki di tonno con caponatina di melanzane, salsa all' orientale e scaglie di bottarga
(1/3/4/6/11)
20

Petto d'anatra CBT con purè di zucca, castagne glassate all' arancia e guanciale di Mora Romagnola flambé
(7/8/9)
18

Cefalo alla beccafico a modo nostro, con scarola ripassata, crema all'acciuga, uvetta, pinoli e zest d'arancia candita
(1/4/7/8)
18

Il nostro fritto misto
(Gamberi sgusciati, calamaretti)
(1/2/4/7/8)
16

Selezione di formaggi con marmellate di nostra produzione e pan brioches tostato
(1/7)
14

Dolci

Tiramisù con crema al mascarpone e cioccolato croccante

(1/3/7)

7

Monte Bianco a modo nostro:

gelato alle castagne, composta di mirtilli neri, panna montata, cioccolato e meringa

(7)

8

Cheesecake alla zucca, noci pecan e cannella

(1/3/7/8)

7

Pera cotta servita tiepida, gianduia, latte alla vaniglia e sfoglia croccante

(1/7/8)

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 *"Maschio dei Cavalieri"*
20

Metodo classico Il Pigro brut *"Romagnoli"*
28

Metodo classico Il Pigro rosè *"Romagnoli"*
40

Principessa *"Luretta"*
25

Franciacorta saten *"Mirabella"*
42

Franciacorta brut *"Ferghettina"*
35

Franciacorta millesimato brut "*Ferghettina"*
45

Franciacorta rosè brut "*Ferghettina"*
45

Alta Langa extra brut "*Ettore Germano"*
45

Trento D.O.C Perlè *"Ferrari"*
55

Champagne la Cuveé brut *"Laurent-Perrier"*
70

Champagne Rosè *"Laurent-Perrier"*
110

Champagne brut Nature Blanc de Blanc
"Laurent-Perrier"
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 Dl'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 Vielles 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