

# SOSTERIA

## Taglieri

<b>Salume misto</b>	10
Coppa, Salame e Pancetta Piacentini, Lonzardo, Culaccia e Coppa cotta	
<b>Formaggi nostrani</b>	10
Formaggi vaccini, caprini e pecorini della nostra selezione	
<b>Sosteria</b>	14
Salumi e formaggi della nostra selezione, accompagnati da torta salata e giardiniera di verdure	
<b>Pinzi e Monio</b>	7
Verdure crude di stagione, accompagnate da olio extravergine di oliva e da tre salse di nostra produzione (agrodolce, ai pomodori secchi e al rafano)	

## Crostoni

<b>Mozzodoro</b>	7
Mozzarella fiordilatte e pomodorini confits	
<b>Cacciuga</b>	7
Caciotta piacentina, acciughe sott'olio dell'Adriatico e scorza di lime	
<b>Salmurro</b>	8
Salmone marinato agli agrumi, burro salato, frutto del capperro e polvere d'arancia	
<b>Funcettola</b>	7
Funghi porcini trifolati, provola e Pancetta Piacentina	
<b>Roaspinola</b>	8
Crema di robiola e senape in grani, roast-beef e spinacini	

## La Cucina

<b>Tortelli piacentini</b> con burro e salvia	9
<b>Riso Venere</b> integrale con burrata, alici e pinoli tostati	10
<b>Polpo</b> croccante, crema di patate, olive taggiasche, polvere di capperi e pomodorini confit	15
<b>Salmone</b> con salsa di rapa rossa e tahina, cavolo viola al limone e sesamo nero	13
<b>Pollo affumicato</b> con riso basmati e verdure croccanti	10
<b>Filetto di vitello</b> in crosta di Pancetta Piacentina, al profumo di salvia, con contorno a scelta	14
<b>Roast-beef</b> con il suo fondo di cottura e patate al forno	10
<b>Tagliata di manzo</b> con olio al rosmarino e contorno a scelta	15
<b>Rib eye:</b> il cuore della costata di manzo, dalla caratteristica texture tenera e succosa. 300/350g senza osso, accompagnata da contorno a scelta.	18
<b>Carne Salada</b> di "maiale tranquillo" di Bettella con pomodorini confit	10

## Burgers & Sandwich

Serviti con chips di patate

<b>Sosta Burger</b> Pane artigianale, hamburger di manzo, cheddar, bacon, pomodoro, lattuga e salsa Sosta	12
<b>Tartare Burger</b> Pane artigianale integrale, battuta di Fassona, uovo all'occhio di bue e maionese ai pomodori secchi	12
<b>Horse Burger</b> Pane artigianale, burger di cavallo crudo, senape in grani, acciuga dell'Adriatico, capperi e salsa Caesar	12
<b>Pork Burger</b> Pane arabo artigianale, pulled pork, cavolo viola al limone e salsa BBQ	12
<b>Polpo Burger</b> Pane artigianale, polpo alla piastra, spinacini, olive taggiasche e maionese ai pomodori secchi	14
<b>Veggy Burger</b> Pane artigianale integrale, burger vegano di ceci, fagioli neri e quinoa, verdure di stagione al forno e crema alla rapa rossa e tahina	12
<b>Amazing Toast Sandwich</b> Pane in cassetta artigianale, straccetti di pollo alle erbe, bacon, fontina, lattuga e salsa Sosta	12
<b>Roast Beef Toast Sandwich</b> Pane in cassetta artigianale, roast beef, caciotta, cipolle caramellate, lattuga, maionese al rafano	12

## Insalate

<b>Caesar Salad</b> Lattuga, straccetti di pollo alle erbe di Provenza, scaglie Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar	8
<b>Season Salad</b> Insalata di verdura cotta e cruda con frutta di stagione	7
<b>Panzanella</b> Pane artigianale, pomodoro, pomodorini confit, cipolla rossa e basilico	7
<b>Country Salad</b> Spinacino baby, lattuga, caciotta, uovo sodo bio, ceci e salsa agrodolce	7

## Contorni

<b>Chips di patate</b> di nostra produzione	4
<b>Patate al forno</b>	4
<b>Verdure</b> di stagione al forno	4
<b>Insalata</b> mista di verdure	4

## Dolci

<b>Pavé al cioccolato fondente e pere</b> con cremoso allo zenzero e cioccolato bianco	8
<b>Semifreddo allo zabaione</b> con coulis di fragole	6
<b>Bavarese alla nocciola</b> con cuore morbido di caramello mou	8
<b>Cheese cake</b>	6
<b>Tiramisù</b>	6
<b>Torta Sbrisolona</b> con zabaione	6
<b>Torta o dolce della casa</b>	5

**Cucina aperta**  
**dalle 12.00 alle 15.00**  
**e dalle 19.30 alle 23.00**  
**Dalle 23.00 solo taglieri, crostoni,**  
**burger e sandwich**

A tutela dei nostri consumatori vi informiamo che i prodotti da noi somministrati possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o i loro prodotti derivati:  
1.cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2.crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.uova e prodotti a base di uova; 4.pesce e prodotti a base di pesce; 5.arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni; 7.latte e prodotti a base di latte; 8.frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni); 9.sedano e prodotti a base di sedano; 10.senape e prodotti a base di senape; 11.semi di sesamo; 12.anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro; 13.lupini e prodotti a base di lupini; 14.molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".

"Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu".