



## Luglio - Agosto 2019

### SFIZI

55 gr di Acciughe del Cantabrico “Codesa sel. oro” con pane e burro	€ 10
55 gr di Acciughe del Cantabrico “Codesa seria limitata” con pane e burro	€ 15
La nostra giardiniera all’agro	€ 5

### SALUMI

Salumi tipici DOP Piacentini: Coppa, Pancetta, Salame	€ 10
Culatata stagionata “Az. Agr. Bettella” 48 mesi di maiale “Tranquillo” e cipolla viola all’agro	€ 15
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 mesi con confettura di fichi (½ pz € 12)	€ 20
Prosciutto di Parma “S. Ilario” 30 mesi (½ pz € 7)	€ 12
Paleta di Pata Negra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro (½ pz € 12)	€ 20

### OLTRE I SALUMI

Tartara di gamberi rossi di Mazara, pesto di capperi e pistacchi, stracciatella di burrata, crumble al pomodoro	€ 15
Tartara di ricciola, salsa di albicocche, germogli verdi e cetrioli	€ 16
Noci di cappesante abbrustolite, spaghetti di riso al curry su salsa di limone e zafferano	€ 18
Polpo leggermente arrostito, caponata di melanzane, pinoli e salsa di prezzemolo	€ 14
Insalata di astice, acqua di sedano, timo, crostoni di pane alla curcuma	€ 20
Battuta di fassona Piemontese, maionese all’aglio nero, salsa rustica allo zenzero e verdure all’agro	€ 15
Flan di pomodoro San Marzano, crema di crescenza, basilico, limone e crumble di pomodoro	€ 10

## PASTE E RISO

Paccheri di Gragnano con astice, datterini al timo, pesto di basilico senz'aglio (13 min. cott.)	€ 20
Tagliolini al nero di seppia, stracciatella di burrata, tartara di gamberi rossi, limone, menta, pistacchi in granella	€ 15
Cappellacci di caprino e timo, mirepoix di verdure, menta e salsa di datterini <i>(Piatto di Bontà del Rotary Club Piacenza: parte della vendita devoluta a scopi benefici)</i>	€ 12
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, peperone rosso, capperi disidratati, acciughe del Cantabrico, salsa di prezzemolo (min. 2 persone/18 min. cottura)	€ 12

## PESCI E CARNI

Ombrina alla plancia, schiacciata di patate e datterini leggermente affumicati	€ 18
Tatàky d Salmone "Puro Upstream" marinato alla soia, maionese alla soia, mandorle al curry e lime	€ 18
Tonno con pane croccante al basilico, crema di peperoni piquillo e stracciatella di burrata	€ 18
Bistecca alla Fiorentina di Chianina, olio evo e sale Maldon	€5/hg
Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, patata schiacciata al limone e prezzemolo e spinacini al salto	€ 18
Pancia di maiale Iberico con mele caramellate al timo, salsa alla senape e aceto di mele e soia	€ 16
Petto d'anatra rosolato, pesche, timo e salsa al porto	€ 16
Tagliata di Fassona piemontese (200 gr), salsa al Gutturmo, chips di patate e senape in grani	€ 18
Selezioni di formaggi con confettura di fichi e anguria bianca (½ pz € 7)	€ 12

## MENÙ BIMBI

Penne al pomodoro, crocchette di Pollo dorate, gelato al fiordilatte	€ 15
--	------

\* *Pesce sottoposto a bonifica preventiva secondo la legge CE 853 /2004*

\* *Tutti i nostri piatti sono cucinati espressi*

# VINI AL CALICE

## Rossi

Gutturnio Superiore 2016, Il Negrese / Emilia Romagna 12,5%	€ 4
Amarone 2015, La Groletta, Corte Giara-Allegrini/ Veneto 13,5%	€ 7
Barbaresco Basarin 2012, Marco e Vittorio Adriano / Piemonte 13%	€ 7
Barbera d'Alba Sup. 2015, Taliani / Piemonte 12,5%	€ 4
Pinot Nero 2018, Cantine Romagnoli /Emilia Romagna 12%	€ 4
Bourgogne "Gravèl" (Pinot Nero) 2016 Latour/Francia 12,5% ( CALICE DEL MESE )	€ 7

## Bianchi

Arneis delle Langhe 2017, Taliani/Piemonte 12%	€ 4
Just Molamatta (Ribolla, Friulano, Pinot Bianco) 2017, Felluga/Friuli 12,5%	€ 4
Vitovska del Carso 2017, Rdò Kocjancic / Friuli 12,5%	€ 5
Bourgogne Aligotè 2018, (Chardonnay) Morey/Francia 12%	€ 6
Gentil "Hugel" 2016 (Muscadet, Riesling, Gewurztraminer) Hugel/Alsazia-Francia 12%	€ 6
Muscadet "Chambaudiere" 2018, Carmerais /Francia 12%( CALICE DEL MESE )	€ 5

## Bollicine

Brut Rosé di Provenza (Pinot Nero, Chardonnay), A. Romet / Francia 12%	€ 5
Franciacorta Brut Saten (Chardonnay) Barone di Franciacorta / Lombardia 12,5%	€ 5
TrentoDoc Ferrari Perlè 2014 (Chardonnay) Trentino 12,5%	€ 7

## Le bottiglie del mese

Champagne Brut (Pinot Nero,Pinot Meunier) Delouvin –Novack/ Francia 12%	€ 48
Langhe Bianco "Gioli" 2017 (Arneis,Sauv, Viognier ) Fontanafredda/ Piemonte 12%	€ 20

## Le bevande

Acqua gassata e naturale S. Bernardo 0,75 cl	€ 2,0
Caffè “Altura Luz Supremo “Messico –Torrefazione Lady Caffè	€ 2,0
Tisane Twinings	€ 2,0
Pane e coperto	€ 2,5