



Ottobre 2019

SFIZI

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

SALUMI

Salumi tipici DOP Piacentini: Coppa, Pancetta, Salame con mostarda di fichi	€ 10
<i>Assetta di salumi per 2 persone</i>	€ 18
Culatta stagionata “Az. Agr. Bettella” 48 mesi di maiale “Tranquillo” pane e burro	€ 15
Culatello di Zibello DOP “Oro F.lli Spigaroli” 28 mesi con pane e burro	€ 20
Paleta di Pata Negra “Joselito” 36 mesi con pane e pomodoro	€ 20

OLTRE I SALUMI

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara, gel alla frutta e verdura, salsa al prezzemolo, burrata, crumble al pomodoro	€ 16
Tartare di salmone, “Puro Upstrem”, maionese al lime, mela verde al forno, scorza di lime	€ 16
Noci di capesante abbrustolite, topinambur, lime, gel di limone, chips di topinambur	€ 18
Polpo arrostito, crema di cavolo nero, zucca Bertina e salvia croccante	€ 14
Battuta di fassona Piemontese, mostarda di pere e melone, noci e zabaione al sifone	€ 14
Flan di zucca Piacentina crema di raspadura, broccoli arrostiti e crumble al mosto cotto	€ 10

TUTTOTARTUFOBIANCO

Battuta di Fassona piemontese, uovo, tartufo bianco	€ 20
Crema di patate al timo, uovo morbido, pane croccante, tartufo bianco	€ 20
Tagliolini all’uovo, burro giallo e tartufo bianco	€ 25

(Uova bio dell’Az. Agr. Il Monastero)

PASTE E RISO

Cappellacci di patate della Val Nure, pasta di salame, pomodori canditi	€ 12
<i>(Piatto di Bontà del Rotary Club Piacenza S. Antonino: parte della vendita sarà devoluta a scopi benefici)</i>	
Risotto "Acquerello" mantecato al parmigiano, gorgonzola cremoso di "Croce", zucca, porcini (min. 2 persone)	€ 14
Linguine con vongole veraci, bottarga di tonno rosso, limone e pane croccante	€ 14
Paccheri di Gragnano, astice, datterini al timo, pesto di borragine senz'aglio (13 min. cottura)	€ 20
Tagliolini al nero di seppia, crema di burrata, crudo di gamberi rosa, granella di pistacchi	€ 14

PESCI E CARNI

Ombrina di pescato in crosta di mais e spezie, crema di cavolfiore, melograno	€ 25
Orata di pescato al forno cotta nella sua pelle, maionese al timo e aneto, cialda croccante, puntarelle all'olio	€ 18
Tataky d Salmone "Puro Upstream" marinato alla soia, maionese alla soia, mandorle al curry e lime	€ 18
Tonno in panure di panko al limone, finocchi, agrumi, riduzione al Porto. yogurth all'arancia	€ 18
Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, polentina gialla morbida, spinacini al salto	€ 18
Pancia di maiale Iberico salsa alla senape, chutney di prugne, susine.e pane croccante	€ 16
Petto d'anatra rosolato, salsa al caffè, castagne al forno, purea di zucca	€ 18
Tagliata di Fassona piemontese (200 gr), salsa al Guttturnio, chips di patate e senape in grani	€ 18
Selezioni di formaggi con composta di fichi	€ 12
Selezione di caprini "Il Boscasso" con composta di anguria bianca	€ 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	€ 4,0
Pane e coperto	€ 2,5