

Giugno 2025

Antipasti

Acciughe cantabriche "Codesa selezione limitata", pane e burro montato	€ 18
Pomodoro Navarra, olio evo, sale maldon e basilico	€ 10
La giardiniera "Balocchi"	€ 8
Carpaccio di chianina, salsa tonnata, capperi croccanti	€ 18
Insalata tiepida di mare, levistico, pane croccante	€ 18
Friggiteli alla brace, salsa di acciughe, avocado, grissini sfogliata	€ 16
Melanzana arrosto, glassa di melanzane, crescenza, menta e pinoli	€ 16
Selezione di formaggi e mostarde	€ 18

La nostra selezione di salumi

Coppa "Antica Corte Pallavicina" Gennaio 2024	€ 16
Culaccia XXL	€ 18
Culatello DOP "Antica Corte Pallavicina" Selez. Oro, pane e bruro montato	€ 20
DOP Colli Piacentini: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30
Palata di pata Negra "Sanchez Romero" 40 mesi con pane e pomodoro	€ 28

Primi piatti

Passatelli, salsa al parmigiano di vacche brune, fiori di zucchine, limone e pepe	€ 16
Tortelli verdi alle ortiche, crudo di gamberi e ortiche fritte	€ 18
Piaseri e faso della tradizione con pancetta affumicata	€ 16
Risotto "Acquerello", bottarga di trota, robiola, brodo di pesce e limone	€ 18
Tubettoni, zafferano, salsiccia a crudo e albicocche	€ 16

Secondi piatti

Fiorentina di Chianina al "Josper"	€ 7,5/Hg
Fiorentina di Rubia Gallega al "Josper"	€ 8,7/Hg
Vitello rosa, zucchine alla brace, salsa al vino bianco e limone	€ 22
Coniglio arrosto, taccole, sedano, salsa alle erbe di campo	€ 22
Pancia di maialino da latte, cavolo cappuccio viola e susine e salsa di ciliegie	€ 22
Ombrina all'acqua pazza	€ 25
Trota bianca di montagna, carote arrosto e salsa olandese	€ 25

Pesce sottoposto a bonifica secondo legge 853/CE

i piatti porzionati in 2 parti subiranno un aumento di € 2

Pane di lievito madre di nostra produzione e coperto € 3,50 - Acqua purificata € 2,50

La mescita

“Cuvée della terra” Pas dosé, Chioccioli	€ 7
Brut rosé de Provence, A. Romet	€ 7
Dosage zero Vintage Collection 2020, Ca del Bosco	€ 10
Sorriso di cielo 2022, La Tosa (Magnum)	€ 7
“Vin da ciacole”, 2024, Tenuta La Ca	€ 7
“Vin da beive” 2024, Valfaccenda	€ 7
Beaujolais L’Aube à Javernières, 2022, Louis Claude Desvignes	€ 7

Percorsi al calice

“Piccoli Grandi Vignerons di Champagne”

Maxime Ponson, e Maurice Choppin, stili a confornto, al calice i loro 1er cru	€ 30
---	------

“Piacere, Loic Fery”

Alla scoperta del Domaine Jean fery attraverso: Bourgogne Aligoté Boourgogne Pinot Noir “Clos de Magny” Pinot noir Cote de Nuits	€ 30
---	------

“Viva l’Italia”

il Bel Paese da nord a sud con: Ca del Bosco, Dosaggio zero vintage collection 2020 Benanti, Etna Bianco 2023 Foradori, Teroldego 2023	€ 25
---	------

June 2025

Appetizers

Cantabrian anchovies 'Codesa limited selection', bread and butter	€ 18
Navarra tomato, extra virgin olive oil, Maldon salt, and basil	€ 10
La giardiniera "Balocchi"	€ 8
Chianina carpaccio, tonnata sauce, crispy capers	€ 18
Warm seafood salad, lovage, crispy bread	€ 18
Grill friggirelli, anchovy sauce, avocado, breadsticks	€ 16
Roasted aubergine, aubergine glaze, crescenza cheese, mint, and pine nuts	€ 16
Selection of cheeses and mustard	€ 18

Cured meat

"Coppa" the most important cured meat of Piacenza	€ 16
Culaccia XXL	€ 18
Culatello DOP "Antica Corte Pallavicina" Selez. Oro, pane e bruro montato	€ 20
Selection of typical Piacenza meats and small giardiniera (for 2 pers)	€ 30
Palata di pata Negra "Sanchez Romero" 40 month of seasoning with bread and tomato	€ 28

First dishes

"Passatelli" (homemade fresh pasta), cream of parmesan, courgette flowers, lemon and pepper	€ 16
Green tortelli with nettles, raw shrimp and fried nettles	€ 18
Piaseri e faso, small bread gnocchi. Typical Piacenza dish	€ 16
Risotto "Acquerello", robiola cheese, bottarga and lemon	€ 18
Half macaroni, saffron, raw sausage and apricots	€ 16

Second dishes

Fiorentina di Chianina "Josper"	€ 7,5/Hg
Fiorentina di Rubia Gallega "Josper"	€ 8,7/Hg
Pink veal, grilled courgettes, white wine sauce	€ 22
Roast rabbit, snow peas, celery, herb sauce	€ 22
Suckling pig belly, cabbage and plums	€ 22
Baked snapper "acqua pazza"	€ 25
White mountain trout, roasted carrots and Dutch sauce	€ 25

Fish subject to remediation according to law 853/EC

2-part portions will be increased by €2

Bread and covered € 3,50 - Purified water € 2,50

By the glass

“Cuvée della terra” Pas dosé, Chioccioli	€ 7
Brut rosé de Provence, A. Romet	€ 7
Dosage zero Vintage Collection 2020, Ca del Bosco	€ 10
Sorriso di cielo 2022, La Tosa (Magnum)	€ 7
“Vin da ciacole”, 2024, Tenuta La Ca	€ 7
“Vin da beive” 2024, Valfaccenda	€ 7
Beaujolais L’Aube à Javernières, 2022, Louis Claude Desvignes	€ 7

Tasting by the glass

“Small big Vignerons of Champagne”

Maxime Ponson, e Maurice Choppin, by glass their premier cru	€ 30
--	------

“Nice to meet you, Loic Fery”

Discovering Domaine Jean fery:	
Bourgogne Aligoté	€ 30
Boourgogne Pinot Noir	
“Clos de Magny” Pinot noir Cote de Nuits	

“Viva l’Italia”

Ca del Bosco, Dosaggio zero vintage collection 2020	
Benanti, Etna Bianco 2023	€ 25
Foradori, Teroldego 2023	