

Settembre 2025

Antipasti

Pan brioches tostato al burro e acciughe del Cantabrico “Codesa”	€20
La giardiniera “Balocchi”	€ 8
Battuta di fassona, anguria, fichi e fior di latte	€ 20
Crudo di ricciola, intingolo all’agro e uva	€ 22
Zucchina, i suoi fiori, ricotta, carpione e latticello	€ 15
Pomodoro ripieno olive e capperi e colatura di pomodoro	€ 15
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	€ 20
DOP Colli Piacentini: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30

Primi piatti

Pisarei aglio, olio, peperoncino, limone e vongole	€ 18
Passatelli, ragù bianco di faraona, sugo d'arrosto e porro fritto	€16
Riso zucca, zenzero, cozze e semi di zucca	€18
Plin ripieno di arrosto, mirtilli, mandorle e cavolo cappuccio	€18

Secondi piatti

Fiorentina di Chianina al "Josper"	€ 7,5/Hg
Fiorentina di Rubia Gallega al "Josper"	€ 8,7/Hg
Pollo piastrato all'assassina e peperoni grigliati	€22
Bavetta di fassona piemontese, ketchup di susine e petali di cipolla dolce	€ 22
Salmerino, spinacino, pere, e beurre blanc	€ 24

Degustazione

Il menù si intende per l'intero tavolo

Mani libere

Un menù a sorpresa che racchiude la nostra idea di cucina di stagione

Vegetale 50€

Terra 70€

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 € 4,00 - Acqua purificata € 2,50

La mescita

“Cuvée della terra” Pas dosé, Chioccioli	€ 7
Brut rosé de Provence, A. Romet	€ 7
Champagne La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	€ 10
Pinot bianco, 2023, Le Monde	€ 7
Bourgogne Aligoté, 2022, Francois Bergeret	€ 7
Bardolino, 2023, Menegotti	€ 7
Pinot Nero, 2024, La Genisia	€ 7

Percorsi al calice

Percorsi di 2 o 3 calici, con servizio Coravin, tra le realtà e i vitigni che più ci affascinano

“Non solo Champagne”

Percorso di 2 calici

Constance & Valentin, Crémant de Bourgogne Extra brut	€ 20
Pignier, Crémant du Jura Brut nature	

“Piacere, Loic Fery”

Percorso 3 di calici

Bourgogne Aligoté	€ 30
Boourgogne Pinot Noir	
“Clos de Magny” Pinot noir Cote de Nuits	

Appetizers

Toaste Brioches bread,butter,and Cantabrian Achovies	€ 20
--	------

La giardiniera “Balocchi”	€ 8
---------------------------	-----

Fassona beef tartare, watermelon, figs and fior di latte	€ 20
--	------

Raw fish, sauce sweet and sour and grape	€ 22
--	------

Zucchini, its flowers, ricotta cheese, and carpione sauce	€ 15
---	------

Stuffed tomato with capers and olive	€ 15
--------------------------------------	------

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	€ 20
---	------

Selection of typical Piacenza meats and small giardiniera (for 2 pers)	€ 30
---	------

First dishes

Pisarei garlic, oil, chili peppers, lemon and clams	€ 18
Passatelli,Guinea Fowl ragu,fried leek,roast gravy	€ 18
Riso pumpkin, ginger and mussels	e 18
Plin Ravioli stuffed with meat, blueberries, almonds and purple cabbage	€ 18

Second dishes

Fiorentina di Chianina “Josper”	€ 7,5/Hg
Fiorentina di Rubia Gallega “Josper”	€ 8,7/Hg
Spicy chicken and grilled peppers	€ 22
BBQ Piemonte	€ 22
Flap meatp and sweet onions	€ 22
Salmerino fish, spinac, pears and beurre blanc	€ 24

Tasting menù

Hands free..a surprise menu that embodies our idea of seasonal cuisine..

Vegetable € 50

Traditional € 70

Fish subject to remediation according to law 853/EC

2-part portions will be increased by €2

Bread and covered € 4 - Purified water € 3

By the glass

"Cuvée della terra" Pas dosé, Chioccioli	€ 7
Brut rosé de Provence, A. Romet	€ 7
Champagne La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	€ 10
Pinot bianco, 2023, Le Monde	€ 7
Bourgogne Aligoté, 2022, Francois Bergeret	€ 7
Bardolino, 2023, Menegotti	€ 7
Pinot Nero, 2024, La Genisia	€ 7

Pairing by the glass

"Not only Champagne"

2 Glasses

Constance & Valentin, Crémant de Bourgogne Extra brut
Pignier, Crémant du Jura Brut nature

€ 20

"Hi i'm Loic Fery"

3 Glasses

Bourgogne Aligoté
Boourgogne Pinot Noir
"Clos de Magny" Pinot noir Cote de Nuits

€ 30

