

Ottobre 2025

Antipasti

Pan brioche, burro montato e acciughe del Cantabrico “Codesa”	€ 22
La giardiniera “Balocchi”	€ 8
Polpetta di piccola di cavallo, maionese all’ nduja e foglie fritte	€ 16
Carpaccio di tonno rosso Mediterraneo, olio alle erbe autunnali e sale maldon	€ 22
Rapa rossa, ibisco, pepe rosa e melograno	€ 16
Sfoglia croccante con patate, porri, pinoli con ricotta, cime di rapa e zabaione salato	€ 16
Selezione di formaggi e mostarde	€ 18

La nostra selezione di salumi

Coppa “Antica Corte Pallavicina” Gennaio 2024	€ 16
Culatello DOP “Antica Corte Pallavicina” Selez. Oro	€ 20
DOP Colli Piacentini: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30
Gran culaccia XXL “Maiale tranquillo” Bettella 36 mesi	€ 20

Primi piatti

Pisarei aglio, olio, peperoncino, limone e vongole	€ 18
Passatelli in brodo di gallina, sfliacci di bollito, croste di padano piastrate e olio al formaggio	€ 18
Tortelli della tradizione piacentina con bottarga di trota alpina	€ 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
Coniglio di Carmagnola alla cacciatora, pomodoro, olive, maggiorana e prezzemolo	€ 22
Pancia di pecora grigliata, zucca arrosto e i suoi fiori e salsa al porto	€ 22
Salmerino, salsa soubise, cavoletti e maionese al miele	€ 25

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 € 55

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

Chianti, Toscana	Cuvée della Terra Pas dosé	S.A.	Chioccioli	€ 7
Champagne	Tradition Brut	S.A.	Charpentier	€ 10
Friuli Venezia Giulia	Sauvignon	2009	Vie di Romans	€ 10
Veneto	Vin da Ciacole	2024	Tenuta La Ca	€ 7
Borgogna	Macon Villages	2023	D. Verpaille	€ 7
Piemonte	Dolcetto Dogliani	2023	Viberti	€ 7
Piemonte	Barolo	2018	Casa E. Mirafiore	€ 15
Rodano	Crozes Hermitage	2022	Yann Chave	€ 10
Beaujolais	Régnié Diaclase	2022	Les Capréoles	€ 7
Borgogna	Auxey Duresses Le Grands Champs 1er cru	2019	Piguet Girardin	€ 15

Degustazione

Percorso in abbinamento di 3 calici
€ 25

“Percorso Francia”
Percorso di 3 calici tra le vigne più famose la mondo
€ 40

October 2025

Appetizers

Bread, butter and Cantabrian Achories	€ 22
La giardiniera “Balocchi”	€ 8
Horse meatball, 'nduja mayonnaise, and fried leaves	€ 16
Mediterranean red tuna carpaccio, autumn herb oil, and Maldon salt	€ 22
Beetroot, hibiscus, pink pepper, and pomegranate	€ 16
Savory tart with potatoes, leeks, pine nuts with ricotta, broccoli rabe, and savory zabaglione	€ 16
Selection of cheeses and mustard	€ 18

Cured meat

“Coppa” the most important cured meat of Piacenza	€ 16
Culatello DOP “Antica Corte Pallavicina” Selez. Oro	€ 20
Selection of typical Piacenza meats and small giardiniera (for 2 pers)	€ 30
Gran culaccia XXL “Maiale tranquillo” Bettella 36 months	€ 20

First dishes

Pisarei garlic, oil, chili peppers, lemon and clams	€ 18
Passatelli pasta in chicken broth, slices of boiled meat, grilled Parmesan chips, and cheese oil	€ 18
Typical Piacenza tortelli with trout bottarga	€ 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
Carmagnola’s rabbit, tomato, olives, marjoram, and parsley	€ 22
Grilled sheep belly, roasted pumpkin and its flowers, and port sauce	€ 22
Salmerino fish, soubise sauce, Brussels sprouts, and honey mayonnaise	€ 25

Tasting menù

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

Vegetable € 55

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 glass

Chianti, Toscana	Cuvée della Terra Pas dosé	S.A.	Chioccioli	€ 7
Champagne	Tradition Brut	S.A.	Charpentier	€ 10
Friuli Venezia Giulia	Sauvignon	2009	Vie di Romans	€ 10
Veneto	Vin da Ciacole	2024	Tenuta La Ca	€ 7
Borgogna	Macon Villages	2023	D. Verpaille	€ 7
Piemonte	Dolcetto Dogliani	2023	Viberti	€ 7
Piemonte	Barolo	2018	Casa E. Mirafiore	€ 15
Rodano	Crozes Hermitage	2022	Yann Chave	€ 10
Beaujolais	Régnié Diaclase	2022	Les Capréoles	€ 7
Borgogna	Auxey Duresses Le Grands Champs 1er cru	2019	Piguet Girardin	€ 15

Pairing menu by glass

Pairing
3 glasses
€ 25

“Taisting French wine”
3 glasses
€ 40