

DICEMBRE

ANTIPASTI

Pan brioche, burro montato e acciughe del Cantabrico "Codesa"	€ 22
La giardiniera "Balocchi"	€ 8
Battuta di Piemontese, tuorlo d'uovo, tartufo nero	€ 25
Carpaccio di Tonno "non trattato", asparagi di mare, olio ligure, sale Maldon	€ 22
Patata come fosse un filetto...spinaci, salsa al Madeira, tartufo nero, pan brioche tostato	€ 16
Carciofo, menta, salsa all'assassina, spaghetti fritti	€ 16
Zucca arrosto, caco mela, nocciole salate e salsa al marsala	€ 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
Paleta di Pata negra 40 mesi, pane e pomodoro	€ 28

PRIMI PIATTI

Risotto alle erbe autunnali, aringa, mandarino bruciato e pinoli	€ 20
Tagliatelle all'uovo, burro di montagna, parmigiano, tuorlo d'uovo, tartufo nero	€ 25
Anolini della tradizione, mariola piastrata, brodo di carciofi e arancia	€ 20
Bottone di stracotto, foie gras, tartufo nero e salsa al Madeira	€ 25
Pisarei, aglio, olio, peperoncino, vongole e grissini sbriciolati	€ 18

SECONDI PIATTI

Fiorentina di Chianina al "Josper"	€ 7,5 / H
Fiorentina di Rubia Gallega al "Josper"	€ 8,7 / H
Biancostato di manzo alla brace, cavolfiore, puntarelle e salsa rubra	€ 22
Lingua di vitello al bbq, ribes rosso, terra di olive nere e scalogno caramellato	€ 22
Rombo cotto al burro, salsa al nero, birra acida e biette colorate	€ 30

DEGUSTAZIONE

Menù a sorpresa che racchiude la nostra idea di cucina stagionale

Vegetale 5 portate	€ 60
Terra 7 portate	€ 75

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 € 3

MESCITA

Alta Langa Brut Nature Pinot Nero 21 Fenoglio Matteo/Piemonte

Pinot Nero Extra Brut “Oltre il Classico “ Ca’ di Frara /Lombardia

Brut Nature “ Sui Generis “ Dosaggio Zero Cherubini/Lombardia

Champagne Charpentier, Tradition brut/ Francia

Malvasia “ Sorriso di Cielo “ La Tosa 2024 / Colli Piacentini

Bianco Venezia Giulia Igt “ Vintage Tunina “ Jermann 2019/ Friuli

Bourgogne Cores d’Auxerre Goisot 2022/Francia

€ 7

Parallada Jordi Ilorens 2023 / Spagna

€ 10

Barbera Igt Emilia “ Pian di Delmo “ Labre’ 2024/ Colli Piacentini

€ 7

Pinot Nero Oltrepo’ Pavese 245 “ Ca’ di Frara 2023/ Lombardia

€ 7

Bourgogne Pinot Nero Mercurey V.V.T. Juillot 2021/ Francia

€ 7

Bordeaux Chateau Tire Pe’ “ Diem “ 2023/ Francia

€ 7

€ 10

€ 10

€ 7

€ 15

NOVEMBER

APPETIZERS

Bread, butter and Cantabrian Achovies	€ 22
La giardiniera “Balocchi”	€ 8
Horse meatball, 'nduja mayonnaise, and fried leaves	€ 16
Croaker carpaccio, autumn herb oil, and Maldon salt	€ 22
Crispy tart of onions, fior di latte ice cream and Grana Padano cheese	€ 16
Beetroot, hibiscus, pink pepper, and pomegranate	€ 16
Roasted pumpkin, persimmon apple, salted hazelnuts, and Marsala sauce	€ 16
Selection of cheeses and mustards	€ 18

OUR SELECTION OF SALUMI

Coppa “Antica Corte Pallavicina” January 2024	€ 16
Culatello DOP “Antica Corte Pallavicina” Selez. Oro	€ 20
Selection of typical Salumi DOP from Piacenza: Coppa, salame, pancetta e piccola giardiniera (2 pers.)	€ 30
Gran culaccia XXL “Maiale tranquillo” Bettella 36 months	€ 20
Prosciutto from Parma S. Ilario, may 2022	€ 29

FIRST COURSES

Autumn herb risotto, Brillat Savarin, chanterelles, and chestnuts	€ 18
Passatelli pasta in chicken broth, slices of boiled meat, grilled Parmigiano Reggiano rinds, and cheese-infused oil	€ 18
Braised beef button, foie gras, black truffle, and Madeira sauce	€ 25
Spaghetti with squid and cuttlefish ragù and crispy bread wafer	€ 18

MAIN COURSES

Fiorentina di Chianina al “Josper”	€ 7,5 / Hg
Fiorentina di Rubia Gallega al “Josper”	€ 8,7 / Hg
Grilled Mangalica pork neck, pink radicchio, and red wine and anise reduction	€ 22
Braised beef cheek, tender Jerusalem artichoke, and broccoli rabe	€ 22
Grilled Sardinian amberjack fillet, pak choi, and lemon-salmoriglio sauce	€ 30

TASTING MENÙ

Surprise menu that encapsulates our idea of seasonal cuisine

Vegetable, 5 courses	€ 55
----------------------	------

Meat, 7 courses	€ 70
-----------------	------

Fish subjected to purification according to law 853/EC.

Dishes portioned into 2 parts will incur an increase of €2.

Sourdough bread of our production and crust €4.00 - Purified water €2.50

BY THE GLASS

Chioccioli, Cuvée della terra Pas Dosé	€ 7
Champagne Charpentier, Tradition brut	€ 10
Tenuta la Cà, Vin da Ciacole, 2024	€ 7
Vie di Romans, Sauvignon Blanc, 2009	€ 7
Domaine Verpaille, Macon Village, 2023	€ 7
Viberti, Dolcetto Dogliani, 2024	€ 7
Brandini, Barolo dal comune di La Morra, 2018	€ 10
Eric Texier, Brezéme, 2017	€ 10
Régnié Diaclase, Les Capréoles, 2022	€ 7
Piguet Girardin, Auxey Duresses 1er cru “Le Grands Champs”, 2019	€ 15

TASTING

Pairing by glass, 3 glasses	€ 21
“discovering french wine”, 4 glasses	€ 40