

Degustazioni miste di salumi e formaggi

Tastings cold cuts and cheese

Culaccia di Fontanellato e verdure in agrodolce €. 19,00

culaccia fontanellato with garden salad

Crudo di parma 24 mesi Galloni con perle di mozzarella

€. 18,00

parma ham with bufalo mozzarella

Coppa e pancetta piacentina €. 18,00

coppa and bacon

Lardo stagionato e confit di cipolle rosse €. 18,00

lard and onions confit

Salame piacentino e gorgonzola €. 17,00

salami and gorgonzola

Salumi misti e verdure in agrodolce €. 20,00

tasting cold cuts and vegetables

Brisaola Chiavennasca con scaglie di grana €. 19,00

brisaola with parmesan

Formaggi stagionati e freschi e confetture miste €. 18,00

mixed cheeses with jams

Antipasti

Appetizers

Flan di zucca con crema di zucchine €. 16,00

Pumpkin flan with zucchini cream

Insalata di puntarelle con scaglie di pecorino €. 16,00

Chicory salad with flakes pecorino

Radicchio brasato con glassa di balsamico e noci

€. 16,00

red chicori with balsamic glaze and walnuts

Parmigiana di melanzane alla siciliana €. 16,00

sicilian-style eggplant parmigiana

Battuta di manzo (tartare) con scaglie di grana €. 19,00

beef tartare with salad

Salmone marinato finocchietto e ginepro €. 19,00

carpaccio salmon fennel and juniper

Primi piatti

First dishes

Risotto allo zafferano e fonduta di gorgonzola €. 22,00

saffron risotto with gorgonzola cheese

(minimo 2 persone)

Risotto Castelmagno e nebbiolo €. 22,00

risotto castelmagno and nebbiolo wine

(minimo 2 persone)

Tagliatelle al sugo di brasato €. 19,00

tagliatelle with braised sauce

Spaghettoni cacio e pepe €. 19,00

spaghettoni pasta with cacio e pepe

Gnocchi zucca e taleggio €. 18,00

gnocchi with pumpkin and taleggio cheese

Tortelli erbette e ricotta al burro e salvia €. 18,00

tortelli with tail, herbs and ricotta with butter and sage

Pappardelle al ragù di cervo €. 22,00

pappardelle pasta with deer

Secondi piatti

Second dishes

Punta di vitello in bassa temperatura e contorni di misti €.

22,00

veal tip (cooked at low temperature) with side dish of mixed

vegetables

Faraona disossata ripiena con contorno di verdure €.

23,00

stuffed boneless guinea fowl with side dish of mixed vegetables

Brasato di manzo con patate €. 23,00

braised beef with potatoes

Filetto di branzino con contorni misti €. 23,00

filet sea bass with mixed vegetables

Filetto di maialino al Nebbiolo con contorni misti €. 23,00

filet of pork with Nebbiolo with side dish of mixed vegetables

Gallina cotta a bassa temperatura con cipolle caramellate

€. 22,00

Hen cooked at low temperature with onion jam

coperto €. 3,00

cover charge and bread

alcuni prodotti potrebbero essere congelati

frozen products may be used for certain dishes

Richiedi il libro degli allergeni. Come da disposizione della normativa CEE

1169/2011 Unione Europea

Poichè la preparazione delle pietanze avviene in un'unico locale, i piatti

potrebbero contenere tracce

di altri alimenti per contaminazione crociata

Il Tartufo nero

Tagliatelle al tartufo nero

€. 32,00

tagliatelle pasta with black truffle

Risotto taleggio e tartufo nero

€. 35,00

risotto with taleggio cheese and black truffle

Tortelli ricotta e spinaci con tartufo nero

€. 33,00

tortelli ricotta and spinach with black truffle

Uova al tartufo nero

€. 32,00

eggs with black truffle

Tartare di manzo con tartufo

€. 36,00

beef tartare with parmesan flakes and black truffle

Carpaccio di fassona scaglie di grana e tartufo nero

€. 36,00

fassona carpaccio with parmesan fleck and black truffle

Carpaccio di fassona con fonduta di gorgonzola e tartufo

nero €. 38,00

fassona carpaccio with gorgonzola and black truffle

alcuni prodotti potrebbero essere congelati

frozen products may be used for certain dishes

Richiedi il libro degli allergeni. Come da disposizione della

normativa CEE 1169/2011 Unione Europea

Poichè la preparazione delle pietanze avviene in un'unico locale, i

piatti potrebbero contenere tracce

di altri alimenti per contaminazione crociata