

# Carta dei Cibi

## Antipasti

|  |        |
|--|--------|
| Focaccia calda con mozzarella di bufala e alici di Cetara                                  | € 8,50 |
| Insalatina fresca con formaggio di Capra a latte crudo, frutta secca, ribes e il suo aceto | € 8,50 |
| Paté di Fassona, il suo fegato e gelatina all'Armagnac                                     | € 9,00 |

## ... dal Banco dei Salumi

|  |                 |
|--|-----------------|
| I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame delle nostre valli da noi stagionati  | € 8,50          |
| Prosciutto Crudo da maiale bianco pesante piacentino, stagionato a Langhirano 42 mesi<br>(Abbazia Parmigiana di Gerbido) | € 11,00         |
| Il Maiale Nero allevato a Piacenza: Coppa 24 mesi, Pancetta 16 mesi, Culaccia 30 mesi                                    | € 15,00         |
| Classici artigianali: Lardo colonnata Giannarelli, Speck di Appiano, Bresaola di Fassona                                 | € 13,00         |
| Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 44 mesi   | € 24,00         |
|  | ½ porz. € 12,00 |
| ...la Giardiniera di verdure croccanti in agrodolce  | € 5,50          |

## i Primi

|  |        |
|--|--------|
| Lasagnetta alle verdure grigliate e mozzarella *                                 | € 9,00 |
| Crema di Zucca Bertina piacentina bio con crostini al Blu dei Berici e pere      | € 9,00 |
| I Pisarei con sugo di vitello arrosto, formaggio stagionato, polvere di pomodoro | € 9,00 |

## Le Carni

|  |         |
|--|---------|
| Stinco di maiale alle erbe su purea di topinambur  | € 15,00 |
| Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon<br>(macelleria Daniele Oberto di Alba) | € 11,00 |
| Panino al sesamo con Hamburger di manzo, insalatina al balsamico e Parmigiano 38 mesi                          | € 10,00 |

## I Pesci

|   |         |
|---|---------|
| Baccalà mantecato all'olio extra vergine d'oliva con granella di grissino piemontese          | € 11,00 |
| Filetto di Trota Salmonata, nocciole e verdure di stagione cotte al vapore*                   | € 14,00 |
| Seppie dell'Adriatico, salsa al pane di Cerreto, pomodoro, polvere ai capperi di Pantelleria* | € 13,00 |

## ... dal Banco dei Formaggi (locale del "Buon formaggio" Slow Food 2017)

|  |         |
|--|---------|
| Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato                    | € 8,00  |
| La nostra Selezione mista di formaggi a latte crudo... dai freschi agli stagionati | € 14,00 |

### Pane e coperto

Il nostro Pane viene cotto in forno a legna a Cerreto di Zerba in Val Boreca. Farina BIO Val Trebbia € 2,50

In caso di intolleranze o allergeni consultare apposita tabella

In alcune occasioni alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento della temperatura \*