

Carta dei Cibi

Insalate e Stuzzicherie

Focaccia calda con stracciatella 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 <small>(Abbazia Parmì di Gerbido)</small>	€ 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
<small>(Senoro de Montanera)</small>	½ porz. € 12,00

... i Primi

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

Le Carni

La Coscia d'Anatra cotta al forno su crema di zucchine e patate	€ 15,00
Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon <small>(macelleria Daniele Oberto di Alba)</small>	€ 11,00
Panino al sesamo con Hamburger di manzo, insalatina al balsamico e Parmigiano 38 mesi	€ 9,00

I Pesci

Baccalà mantecato all'olio extra vergine d'oliva con granella di grissino piemontese	€ 11,00
Gamberi crudi di Mazara del Vallo con olio all'essenza di limone *	€ 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 *



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- 12. Segnaliamo la presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni anche inferiori a 10 mg/kg, antiossidanti**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Seppie cotte del mar Adriatico su passatina di legumi (1) (4)

Capra e Cavoli: il formaggio fresco di Capra di Montecanino e la verdura in crema (7)

Hamburger di Fassona, pane nero integrale, insalatina al balsamico e Grana 36 mesi (1) (7)

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame delle nostre valli da noi stagionati (12)

I salumi di maiale sopra i 300 Kg a lunga stagionatura: la Coppa 16 mesi, pancetta 18 mesi (12)

Il Prosciutto Crudo di maiale pesante dell'Abbazia Parmè stagionato a Langhirano 46 mesi (12)

Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva Señor de Montanera 44 mesi (12)

Le verdure sott'olio artigianali

Lasagnetta alle verdure grigliate e mozzarella (1) (3) (7)

Zuppetta di Ceci rosa, pomodori Bio e scaglie di Pecorino (1) (7) (9)

I Pisarei con sugo di vitello arrosto formaggio stagionato, polvere di pomodoro (1) (12) (4)

Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon

Vitello Brasato con riduzione al Barbera e purea di broccoli (1) (9) (12)

Stinco di maiale alle erbe, cotto al forno, con insalatina all'Aceto di Ribes (12)

Carpaccio di Roast Beef piemontese con salsina tonnata (12) (4) (3)

Trancio di Ombrina cotto al vapore su crema di zucca piacentina (4)

Gamberi crudi di Mazara del Vallo con olio all'essenza di limone (2) (12)

Filetto di Salmerino cotto, leggermente affumicato su letto di zucchine (4) (12)

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato (7)

La nostra Selezione mista di formaggi a latte crudo...dai freschi agli stagionati (7)

Sorbetto misto: Ananas, Frutti di Bosco, Passion fruit (12)

Tortino di Sbrisolona con gelato alla Cannella (1)(3)(7)

Cioccolato fondente con Nocciola Piemonte e bicchierino di Rum (7)(8)

Frutta fresca allo Champagne Rich

Canestrelli alle Castagne e calice Passito Moscato Montepascolo Cardinali (1)(3)(7)

I salumi di maiale sopra i 300 Kg a lunga stagionatura: la Coppa 16 mesi, pancetta 18 mesi	€ 11,00
Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon <i>(macelleria Daniele Oberto di Alba)</i>	€ 11,00
Carpaccio di Roast Beef piemontese con salsina tonnata	€ 9,00

Carta dei Cibi

Insalate e Stuzzicherie

Crostone di Pane nero di Zerba con alici e burratina pugliese	€ 9,00
Capra e Cavoli: il formaggio fresco di Capra di Montecanino e la verdura in crema	€ 8,00
“Bresaola” di Fassona piemontese, insalatina e scaglie di Toma d’alpeggio	€ 9,00
Baccalà mantecato, granella di grissino piemontese e capperi di pantelleria	€ 8,00
Polipo del Mediterraneo al profumo di capperi e pomodoro	€ 9,00
Filetto di Trota salmonata cotta su letto di zucchine	€ 13,00

... dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame delle nostre valli da noi stagionati	€ 8,50
Il Prosciutto Crudo di maiale pesante dell’Abbazia Parmì stagionato a Langhirano 46 mesi	€ 11,00
Il Culatello di Zibello DOP Campanini stagionato 24 mesi	€ 16,00
Il Maiale Nero allevato a Piacenza: Crudo 42 mesi, Coppa 24 mesi, Pancetta 16 mesi	€ 15,00
Paleta Iberica Bellota Pata Negra Reserva Señor de Montanera 44 mesi	€ 24,00 ½ porz. € 12,00

... i Primi

Lasagnetta alle verdure grigliate e mozzarella	€ 9,00
Zuppetta di Ceci rosa, pomodori Bio e scaglie di Pecorino	€ 9,00
I Pisarei piacentini con sugo di vitello arrosto formaggio stagionato, polvere di pomodoro	€ 9,00
I Pisarei con crema di fagioli borlotti e gamberetti	€ 9,00

Le Carni

Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon <i>(macelleria Daniele Oberto di Alba)</i>	€ 11,00
Filetto di maiale cotto alle erbe con verdure croccanti all’extravergine	€ 12,00
La Coscia d’Anatra al forno con insalatina alla riduzione di Aceto Balsamico	€ 15,00

I Pesci

Trancio di Ombrina cotto al vapore su crema di zucca piacentina	€ 14,00
Gamberi crudi di Mazara del Vallo con olio all’essenza di limone	€ 14,00
Filetto di Salmerino cotto, leggermente affumicato su letto di zucchine	€ 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	
La Coscia d'Anatra al forno e insalatina di stagione al Balsamico	€ 14,00

Insalate e Stuzzicherie

Bruschette al pomodoro con pane di Zerba BIO, acciughe del Tirreno, polpa di Ricci	€ 7,50
Crostone di Pane nero di Zerba con Paté di Sgombro	€ 8,00
Verdure di stagione cotte e crude con formaggio di Capra	€ 9,00
"Bresaola" di Fassona, insalatina verde e scaglie di Grana Piacentino 32 mesi	€ 8,00
Crostone di Pane nero di Zerba con Salmone affumicato del Sutherland	€ 8,50

... i Primi

Lasagnetta alle verdure grigliate e mozzarella	€ 9,00
Tagliolini con ragù di Cinta Senese	€ 9,00
Tortellini ripieni di arrosto di vitello e tartufo conditi al burro e salvia	€ 10,00
I Pisarei con le Seppie, crema di ceci e polvere di pomodoro	€ 8,50
Zuppetta di Ceci rosa e pomodori Bio	€ 9,00
Linguine artigianali di Gragnano, calamaretti spillo, pomodoro e taggiasche (solo a pranzo)	€ 9,50
Tortellini verdi al formaggio caprino al burro e salvia	€ 9,50
Tortellini ripieni di vitello e tartufo conditi al burro e salvia	€ 10,00
Tagliolini con Bottarga, Alici del Tirreno e la loro Colatura	€ 8,50
Piccoli tranci di Salmone affumicato scozzese Forman	€ 13,00

... dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame delle nostre valli da noi stagionati	€ 8,00
Il Prosciutto Crudo dell'Abbazia Parmè stagionato a Langhirano 36 mesi	€ 11,00
Il Maiale Pesante: La Culaccia 38 mesi e La Coppa 26 mesi	€ 13,00
Salumi di Maiale Nero allevato a Piacenza: Pancetta 22 mesi, Coppa 18 mesi, Cotto	€ 14,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Cinco Jotas di Jabugo	€ 18,00 ½ porz. € 10,00

... dal Banco dei Formaggi a latte crudo

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato	€ 7,50
La nostra Selezione mista di formaggi... dai freschi agli stagionati	€ 13,00

Le Carni

Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon (macelleria Daniele Oberto di Alba)	€ 11,00
--	---------

Carpaccio di Roast Beef piemontese con Toma d'alpeggio	€ 9,00
Il Salame cotto Mariola con crema ai funghi porcini	€ 14,00
Vitello Brasato, riduzione al Gutturnio e purea di broccoli	€ 15,00
Stinco di maiale cotto al forno con piccola insalatina	€ 14,00

I Pesci

Filetto di Trota Salmonata fumè con verdure di stagione cotte al vapore	€ 11,00
Gamberi Mazzancolle all'olio con essenza di Limone	€ 13,00
Tartare di Spada crudo con olio all'essenza di limone	€ 13,00
Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di polenta e polvere di Barbabietola	€ 12,00
Seppie cotte su passatina di Legumi e capperi di Pantelleria	€ 11,00
Polipo con olio all'essenza di limone su crema di Legumi	€ 12,00

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

Tartare di Gamberi Mazzancolle marinata con sale e limone, finocchi crudi e pompelmo	€ 12,00
Tartare di Gamberi Mazzancolle crudi, finocchi e pompelmo	€ 12,00
Seppia cotta, olio all'essenza di limone, Bottarga di Carloforte e crema di Ceci	€ 10,00
Baccalà mantecato all'olio extravergine e pane croccante	€ 8,50
La Coscia d'Anatra cotta con insalatina al Balsamico	€ 14,00
Tartare di salmone affumicato scozzese e riduzione di Balsamico	€ 11,00
Culatello di Zibello DOP "Campanini" (28 mesi di stagionatura)	€ 15,00
Le seppie cotte in guazzetto di pomodoro	€ 12,00
	½ porz. € 8,00

Il Menu per la pausa pranzo lavoro € 15,00

Insalatina mista, piatto caldo del giorno, dessert, acqua, calice vino, caffè

Il Menu per la pausa pranzo lavoro € 15,00

Insalatina mista, piatto caldo del giorno, dessert, acqua, calice vino, caffè



Dolci

Sorbetto ai Limoni della Costiera Amalfitana e Lamponi	€ 5,00
Tortino di Sbrisolona con gelato alla Nocciola Piemonte	€ 4,50
Cioccolatini fondenti e bicchierino di Rum	€ 7,50
Semifreddo all'Amaretto con granella di Mandorle	€ 6,00
Crostata con crema alla vaniglia e lamponi	€ 5,50
Canestrelli alle Castagne, calice Passito Malvasia Il Negrese	€ 7,00

Vini da dessert al calice

Passito "Be the change you want to see" - Molinelli	€ 5,00
Malvasia Passito Le Rane - Luretta	€ 5,00
Moscato d'Asti - Saracco	€ 4,00
Passito Picolit "un piculit dal dis" - Marco Sara	€ 6,50
Alsazia Gewürztraminer vendemmia tardiva - Schueller	€ 6,50
Sauternes - Ch. Gravas	€ 6,00
Barolo Chinato - Conterno Fantino	€ 7,00
Porto LBV '05 - Graham's	€ 5,00
Jerez Sherry - Emilio Lustau	€ 6,50



Dolci

Sorbetto ai Limoni della Costiera Amalfitana e Lamponi	€ 5,00
Tortino di Sbrisolona con gelato alla Nocciola Piemonte	€ 4,50
Cioccolatini fondenti e bicchierino di Rum	€ 7,50
Semifreddo all'Amaretto con granella di Mandorle	€ 6,00
Crostata con crema alla vaniglia e lamponi	€ 5,50
Canestrelli alle Castagne, calice Passito Malvasia Il Negrese	€ 7,00

Vini da dessert al calice

Passito "Be the change you want to see" - Molinelli	€ 5,00
Malvasia Passito Le Rane - Luretta	€ 5,00
Moscato d'Asti - Saracco	€ 4,00
Passito Picolit "un piculit dal dis" - Marco Sara	€ 6,50
Alsazia Gewürztraminer vendemmia tardiva - Schueller	€ 6,50
Sauternes - Ch. Gravas	€ 6,00
Barolo Chinato - Conterno Fantino	€ 7,00
Porto LBV '05 - Graham's	€ 5,00
Jerez Sherry - Emilio Lustau	€ 6,50



Pausa Pranzo

***Verure in insalata e pecorino,
condimento al Balsamico***

Primo piatto del giorno

Sorbetto all'arancia

*½ bott. Acqua
calice di vino nostra selezione
caffè
pane di zerba in forno a legna*

€ 15,00

Semifreddo al nostro Caffè Club Kavé

€ 5,50

Mousse di cioccolato fondente Valrhona

€ 4,50

Carpaccio di Roast beef freddo piemontese condito con salsa al tartufo nero estivo	€ 9,00
Zuppa di legumi profumata alla bottarga di tonno e Mazzancolle di Sicilia	€ 12,00
Zuppa di patate e funghi porcini freschi	€ 10,00

Dolci

Sorbetto al Lime dei Caraibi	€ 5,00
Cioccolatini e bicchierino di Rum	€ 6,50
Tortino di Sbrisolona	€ 3,00
Torta di Nocciole morbida e gelato alla vaniglia	€ 5,00

Vini da dessert al calice

Malvasia passito - Il Negrese	€ 4,50
Passito di Pantelleria - Abraxas	€ 6,50
Moscato d'Asti - Icardi	€ 3,00
Porto LBV '05 -Graham's	€ 5,00
Barolo Chinato -Schiavenza	€ 5,00

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

Carta dei Cibi

...i Caldi

Zuppa di Ceci rosa Toscani, Pomodoro BIO, bietole e pane croccante	€ 8,00
Zuppa di patate e funghi porcini	€ 9,00
Lasagnette ai carciofi	€ 9,00

Insalate e Stuzzicherie

Insalata di verdure miste con filetto di Sgombro affumicato	€ 7,50
"Bresaola" di Fassona con scaglie di Grana Piacentino 32 mesi	€ 8,00
Bruschette pomodoro, alici del Cantabrico e bottarga di trota con pane di Zerba BIO	€ 6,50
Bruschette ai funghi di bosco e formaggio fuso con pane di Zerba BIO	€ 6,00

...dal Banco dei Salumi

Coppa, Pancetta e Salame delle nostre valli con verdure sott'olio	€ 10,00
Il Prosciutto Crudo dell'Abbazia Parmì stagionato a Langhirano 39 mesi	€ 11,00
Culatello di Zibello DOP "Campanini" (Novembre '11)	€ 15,00 ½ porz. € 8,00
I Salumi di Maiale Nero allevato a Piacenza: Gola, Crudo 48 mesi, Cotto	€ 15,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Riserva	€ 16,00 ½ porz. € 9,00

...dal Banco dei Formaggi a latte crudo

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato	€ 7,50
La nostra Selezione mista di formaggi....dai freschi agli stagionati	€
13,00	

Le Carni

Stinchetto di Maiale alle erbe aromatiche cotto al forno	€
12,00	

Roast beef piemontese a

Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon	€
11,00	
(macelleria Daniele Oberto di Alba)	

Pesci

Baccalà mantecato all'olio Extravergine con pane croccante	€ 8,50
Filetto di Trota salmonata fumé con verdure di stagione cotte al vapore	€
11,00	

Dolci

Sorbetto al Limone della Costiera Amalfitana	€ 5,00
Cioccolatini e bicchierino di Rum	€ 6,50
Torta di Nocciole morbida e sorbetto alla Pera	€ 5,00
Tortino di Sbrisolona e gelato al Gianduiotto	€ 4,50
Mousse cremosa di cioccolato e meringhe ai Pinoli	€ 6,00

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
---	--------

Vini da dessert al calice

Malvasia passito - Il Negrese	€ 4,50
Passito di Pantelleria - Abraxas	€ 6,50
Eiswein Veltliner - Nigl	€ 6,50
Moscato d'Asti - Icardi	€ 3,00
Porto LBV '05 -Graham's	€ 5,00
Barolo Chinato -Schiavenza	€ 5,00

MENU



...Primi Caldi

Zuppetta di Cavolo Nero BIO, legumi e pane croccante al rosmarino	€ 8,00
Lasagnette, mozzarella e verdure grigliate	€ 9,00

Insalate e Stuzzicherie

Insalata di verdure miste con petto di pollo affumicato	€ 7,50
Bruschette al pomodoro con pane di Zerba cotto in forno a legna	€ 4,50
"Bresaola" di Fassona con scaglie di Grana Piacentino 32 mesi	€ 8,00
Bresaola di Fassona in insalata con Grana Piacentino 32 mesi, Olio e Limone	€ 8,00

...dal Banco dei Salumi

Salumi stagionati Piacentini delle nostre valli: Coppa, Pancetta, Salame	€ 7,50
Il Prosciutto Crudo dell'Abbazia Parmì stagionato a Langhirano 39 mesi	€ 10,00
Culatello di Zibello DOP "Campanini" (Settembre '10)	€ 15,00 ½ porz. € 8,00

I Salumi di Maiale Nero allevato a Piacenza: Crudo 34 mesi, Spalla Cruda, Coppa 14 mesi	€ 14,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Riserva	€ 16,00 ½ porz. € 9,00
Verdure s'ott'olio e sott'aceto artigianali	€ 6,00

...dal Banco dei Formaggi

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato	€ 7,50
La nostra Selezione mista di formaggi a latte crudo....dai freschi agli stagionati	€ 13,00

Le Carni

Coscia di carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon <i>(macelleria Daniele Oberto di Alba)</i>	€ 11,00
Trippa di manzo alla Piacentina	€ 7,50
Guancette di maiale brasate	€ 13,00
Brasato di Manzo al Gutturino con polenta	€ 14,00
Manzo brasato al vino rosso con polenta	€ 13,00
Stinco di Maiale alle erbe aromatiche cotto al forno	€ 14,00
Vitello tonnato selezione macelleria Oberto	€ 9,00

Pesci

Baccalà mantecato all'olio Extravergine con pane croccante	€ 8,50
Salmone affumicato Scozzese del Sutherland con spuma di Rafano	€ 12,00

Dolci

Selezione di Sorbetti artigianali agli agrumi: <i>(Limone, Mandarino di Ciaculli, Arancia)</i>	€ 5,00
Selezione di cioccolatini e bicchierino di Rum	€ 6,50
Tortino di Sbrisolona	€ 3,50
Canestrelli Val Trebbia alla farina di Castagne e calice Passito	€ 6,00

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
---	--------



Spezzatino di Chianina della macelleria Fracassi <i>(Castel Focognano-Arezzo)</i>	€ 14,00
Bocconcini di Tacchino al Radicchio di Chioggia brasato al Marsala	€ 10,00

ADUNATA ALPINI

PANINO CON SALUME PIACENTINO € 3,00
a scelta: Coppa, Salame, Pancetta

Vino Rosso o Bianco COLLI PIACENTINI € 1,50

Bottiglia 1/2 L. Acqua € 1,00

Trippa di manzo alla Piacentina	€ 7,50
Polpo con olive Taggiasche, pomodorini e Capperi di Pantelleria	€ 8,50
<i>Mousse cremosa di cioccolato fondente</i>	€ 5,00
Filetto di Trota salmonata fumé su tortino di verdure di stagione cotte con olio di zucca	€ 9,50
Baccalà Mantecato all'olio Extravergine con pane croccante	€ 8,50
Salmone affumicato Scozzese del Sutherland con spuma di Rafano	€ 12,00
Petto di pollo fumé tiepido su letto di verdure cotte	€ 8,50
Spezzatino di Chianina della macelleria Fracassi (<i>Castel Focognano-Arezzo</i>)	€ 14,00
Zuppetta di Cavolo Nero BIO Toscano, legumi e pane croccante al rosmarino	€ 8,00
Stinco di Maiale alle erbe aromatiche cotto al forno	€ 14,00