

## Carta dei Cibi

### Antipasti

Focaccia calda con mozzarella di bufala e Speck artigianale dall'Alpe di Siusi	€ 8,50
Bruschette vegetariane, verdure e formaggio	€ 8,50
Filetti di Acciughe del Cantabrico, pane caldo e burro non pastorizzato	€ 10,00

### ... dal Banco dei Salumi

I Piacentini: Coppa, Pancetta e Salame da noi stagionati, ciccioli sbricioloni	€ 9,00
Il Culatello di Zibello DOP Campanini stagionato 26 mesi	€ 16,00
Prosciutto Crudo da maiale bianco pesante piacentino, stagionato a Langhirano 42 mesi	€ 11,00
Paleta Iberica de Bellota Pata Negra Reserva 38 mesi	½ porz. € 12,00 - 1 porz. € 24,00
Pancetta artigianale cotta e affumicata	€ 8,00

### I Primi

Tortelli piacentini ricotta e spinaci, conditi con burro e salvia	€ 9,00
Crema di zucca piacentina "Bertina" e formaggio caprino stagionato	€ 9,00
Pisarei al Ragù di Baccalà, pomodori datterini e polvere di capperi	€ 9,00

### Le Carni

Hamburger di Manzo (200 gr.) con panino al sesamo, insalatina, pomodoro e salsa rossa	€ 12,00
Carne cruda di Fassona piemontese battuta a coltello con sale di Maldon <small>(macelleria Silvio Brarda)</small>	€ 11,00
Coniglio arrosto in porchetta alle erbe con insalata al balsamico	€ 16,00
Tagliata di Coscia di Fassona grigliata con verdure croccanti di stagione	€ 20,00

### Pesci e Crudità

Tartare di Gamberi crudi rosa di Mazara del Vallo con olio all'essenza di limone	€ 15,00
Baccalà dissalato cotto a bassa temperatura su crema di Topinanmbur	€ 15,00
Crema di legume con cozze del mar Tirreno	€ 12,00

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

Il Piatto con 4 formaggi: vaccino, caprino, ovino ed erborinato	€ 8,00
Il Reggiano di Vacche Rosse stagionato 28 mesi, con aceto Balsamico cuvée 16 botticelle	€ 8,00
La nostra Selezione mista di formaggi a latte crudo...dai freschi agli stagionati	€ 15,00

#### 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 \*