

ANTIPASTI

Tagliere di salumi piacentini per 2 pers.
con giardiniera di verdure
(allergeni 9/12/3)
€ 24,00

Carpaccio di Culaccia piacentina
con pecorino dolce e carciofo alla brace
(allergeni 7)
€ 18,00

Asparagi alla Bismark
(allergeni 3/7)
€ 14,00

Foie Gras
con confettura di fichi e pan brioche
(allergeni 1/3/7)
€ 20,00

Salmone marinato a secco
con panna acida all'aneto
(allergeni 4/7)
€ 18,00

Caponata di melanzane
con capperi di Pantelleria e olive
(allergeni 1/9)
€ 16,00

Classici moldeghini
con crema pasticciera salata
(allergeni 1/3/7/9)
€ 14,00

Cheesecake salata
con cremoso alle erbe e tartare di manzo
(allergeni 1/7)
€ 18,00

Salsiccia cruda
olio e sale con pane bruschettato
(allergeni 1)
€ 14,00

Torretta di avocado e cuore di palma
con perle di senape di Djone e lime
(allergeni 10)
€ 14,00

Baguette di osso di vitello
con il suo midollo e vele di pane al rosmarino
(allergeni 1)
€ 16,00

Tempura di fiori di zucca
ripieni con mozzarella e filetti di acciughe
(allergeni 1/4/7)
€ 14,00

PRIMI PIATTI

Pappardelle
ragù di cervo
(allergeni 1/3/9/12)
€ 18,00

Paccheri freschi
con sugo di polpettine alla partenopea
(allergeni 1/3/7/9)
€ 16,00

Bucatini cacio e pepe
con tartare di gamberi al lime
(allergeni 1/3/4/7)
€ 20,00

Bucatini cacio e pepe
(allergeni 7)
€ 14,00

Soupe d'onion gratinata
con crumble croccante e calamaretti
(allergeni 1/4/7)
€ 16,00

Caramelle piacentine
con burro di malga alla salvia e scaglie di Parmigiano
(allergeni 1/3/7)
€ 16,00

Risotto con punte d'asparagi
mantecato al gorgonzola
(allergeni 1/7/9)
€ 18,00

Salsa di pomodoro
con pinoli Bobbiesi
(allergeni 1/3/7/9)
€ 18,00

SECONDI PIATTI

Escargot a la Bourguignonne
(allergeni 7)
6 pz € 14,00 / 12 pz € 22,00

Chateaubriand
(allergeni 7)
€ 35,00

Cotoletta alla milanese
(allergeni 1/3/7)
€ 26,00

Filetto di manzo alla brace
€ 30,00

Tagliata di manzo al rosmarino
€ 26,00

Tartare di manzo "Condita"
(allergeni 4/5/10)
€ 26,00

Costine alla brace
(allergeni 10)
€ 24,00

Galletto alla diavola
€ 22,00

Degustazione per 2 pers. di Filetto di WAGYU (circa 300g.)
alle erbe fini con verdure dell'orto alla brace
€ 75,00

Maiolino da latte
cotto nel forno a legna con patate
€ 26,00

Fiorentina
€ 8,00 per hg

Ribeye di manzo
€ 32,00

Coniglio alla birra "Lefte"
e olive taggiasche
(allergeni 1/3/9/12)
€ 24,00

TomaHawk di Angus irlandese per due pers. (circa 1Kg.)
€ 80,00

Polpettine di melanzane
su riduzione di San Marzano
(allergeni 1/3/7)
€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno
€ 8,00

Chips di patate
con fiocchi di sale
€ 8,00

Purè di patate
(allergeni 7)
€ 8,00

Verdure del giorno
€ 8,00

Assortimento di verdure alla griglia
€ 10,00

Tagliere di formaggi per 2 pers.
formaggi italiani e/o francesi
(allergeni 7)
a partire da € 18,00

FOCACCE/SCHIACCiate

Bresaola, pomodorini e rucola
(allergeni 1)
€ 16,00

Stracciatella di bufala, filetti di acciughe e olio al prezzemolo
(allergeni 1/7/4)
€ 14,00

Hummus di ceci, verdure grigliate, pomodori secchi e olive taggiasche
(allergeni 1/11)
€ 12,00

DOLCI

Classico tiramisù
(allergeni 1/3/7)
€ 8,00

Bavarese al mango con crema al cioccolato
(allergeni 1/7/8)
€ 8,00

Crema catalana
(allergeni 3/7)
€ 8,00

Crostata di mele con gelato
(allergeni 1/3/7/8)
€ 8,00

Coperto
€ 5,00

1) Cereali contenente glutine 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 arachide; 6) Soia e prodotti a base di soia; 7) Latte e prodotti a base di latte; 8) Frutta a guscio i loro prodotti; 9) Sedano e prodotti a base di sedano; 10) Senape e prodotti a base di sedano; 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12) Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg; 13) Lupini e prodotti a base di lupini; 14) Molluschi prodotti a base di molluschi