

— C • G • P —
L'OSTRERIA

Per Iniziare

Le 3 d.o.p. piacentine (coppa, pancetta, salame) stagionate nelle nostre cantine, accompagnate dalla giardiniera fatta in casa Bottega Pavese 13 (10;14)

La coppa piacentina minimo 12 mesi di stagionatura 10 (10)

Il prosciutto di maiale nero allevato allo stato brado di Aldo Brianti stagionato 48 mesi 16 (10)

Culazza di maiale pesante dell'azienda agricola Bettella stagionata 50 mesi 15 (10)

Cappon magro di acqua dolce (storione, trota, verdure di stagione, salsa verde e pane bagnato con olio e aceto) 16 (1;10)

Fiore di zuccina fritti ripieni di ricotta, Parmigiano, zucchine, menta, basilico serviti con la nostra caponata di melanzane 13 (3)

Le paste, il riso

Tagliatella fresca con ragout di manzo Wagyu da noi macellato 12

Plin di coniglio con animelle di vitello e olive taggiasche 14 (3;9;10;14)

Bomba di riso con piccione e porcini secchi della Val Nure (consigliata per 3/4 persone) 39 (3;4;14)

Tortello piacentino con la coda ripieno di ricotta, ortiche selvatiche e Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse 13 (4;9;10;14)

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione. Utilizziamo uova dell'azienda agricola Monastero e farine piacentine

C · G · P
L'OSTRERIA

Le carni

Sua maestà la trippa di vitello e i fagioli bianchi 15 (10;14)

Lombata di daino cacciato, fondo di selvaggina al cognac e aglio nero con ciliegie di Villanova e scalogno in agrodolce 19 (10;14)

Costata piacentina con l'osso maturata 60 giorni 55 €/kg

Coniglio disossato in fricassea (la fricassea è una salsa fatta con tuorlo d'uovo, limone e funghi secchi) 16 (9;10)

Trancio di filetto di storione bianco di Calvisano, fumetto allo zafferano piacentino, spuma di patata e asparagi piacentini 18 (1)

Selezione di formaggi a latte crudo della bottega 14 (3;13)

Piatto di formaggi da condividere per 2/4 persone 25

Tutte le verdure utilizzate in menù provengono dagli orti di Filippo Zoni, Azienda agricola Monastero e Radice

Caffè della torrefazione Lady Caffè di San Secondo monorigine arabica 100% 2

Pane e coperto 2

Acqua 2

I prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della circolare ministero della salute 17/02/2011.

Alcune materie prime possono essere congelate o surgelate all'origine secondo disponibilità di mercato. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura o all'origine delle materie prime utilizzate

A tutela dei nostri consumatori vi informiamo che i prodotti da noi somministrati possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o i loro prodotti derivati:

1.pesce; 2.molluschi; 3.latticini; 4.glutine; 5.frutta a guscio; 6.crostacei; 7.arachidi; 8.lupini; 9.uova; 10.anidride solforosa e solfiti; 11.soia; 12.sesamo; 13.senape; 14.sedano