

☞ Lista del giorno ☜

- Antipasti

<i>Culatello di nostra stagionatura (20 mesi) con giardiniera di Pisaroni ☺</i>	€ 13,00
<i>Coppa e salame delle colline piacentine</i>	€ 10,00
<i>Polentina con fonduta di cacio del Po ☺</i>	€ 10,00
<i>Stornato di carciofi in salsa di Salva Cremasca ☺</i>	€ 10,00
<i>Anquilla marinata della casa</i>	€ 12,00
<i>Patè di pernice con composta di pere ☺</i>	€ 12,00

- Le nostre paste fatte in casa

<i>Timballo di riso venere ai gamberi di fiume</i>	€ 13,00
<i>Maccheroni di farina biologica trafiletti al torchio con sugo di funghi porcini e dadolata di zucca</i>	€ 11,00
<i>Gnocchetti di zucca con "grattata" di ricotta affumicata stagionata ☺</i>	€ 10,00
<i>Ravioli di fagioli dell'occhio con salsa di formaggio caprino dell'azienda agricola "Il Bozzolo" ☺</i>	€ 11,00
<i>Tortelli piacentini di ricotta e spinaci ☺</i>	€ 10,00
<i>Pisarei e fasò della tradizione</i>	€ 10,00

- Il Pesce

<i>Trancio di storione stufato alle verdure</i>	€ 16,00
<i>Anquilla in frittura della tradizione</i>	€ 15,00
<i>Acquadelle d'acqua dolce in frittura</i>	€ 15,00

- Le Carni

<i>Guancialino di vitello brasato con purè</i>	€ 14,00
<i>Stracotto d'asino con polenta</i>	€ 13,00
<i>Rotolo di cappone nostrano farcito al tartufo nero e fegato grasso d'oca</i>	€ 14,00
<i>Cosciotto d'oca rosolato al forno</i>	€ 14,00
<i>Tagliata di filetto di Chianina Toscana in salsa di erbe aromatiche</i>	€ 19,00
<i>Filetto di maialino da latte in crosta di coriandolo rosolato al miele di acacia ☺</i>	€ 14,00
<i>Lumache alla piacentina in umido</i>	€ 13,00

- I Formaggi

<i>Selezione di formaggi nazionali</i>	€ 12,00
--	---------

☺ con materie prime di produttori della "Bassa Piacentina"