

Gli Antipasti

- C**ulatello di nostra stagionatura (20 mesi)
con la giardiniera di Pisanoni ★ € 14,00
- C**oppa e salame delle colline piacentine ★ € 11,00
- L**uccio in salsa verde della Bassa € 13,00
- T**ortino di zucca in salsa di Salva Cremasco ★ € 11,00
- S**formato di zucchine melanzane in salsa di pomodoro € 11,00

Le Paste fatte in Casa

- T**imballo di riso venere ai gamberi di fiume € 13,00
- M**accheroni di farina di semola di grano duro trafilati
al torchio al ragù di funghi porcini e zucca € 11,00
- G**nocchetti di carote alla crema di Parmigiano ★ € 11,00
- C**appelletti verdi al ripieno di Cacio del Po € 12,00
- T**ortelli piacentini di ricotta e spinaci ★ € 11,00
- P**isarei e fasò della tradizione ★ € 11,00

Il Pesce

- S**torione stufato alle verdure € 17,00
- C**oda di rospo cotta a bassa temperatura servita con
caponata estiva di verdure dell'orto € 17,00
- A**nguilla in frittura della tradizione € 17,00
- A**cquadelle e pesce gatto in frittura € 16,00

Le Carni

- T**agliata di filetto di chianina toscana € 21,00
- C**osciotto d'oca rosolato al forno con patate di Bobbio € 18,00
- P**aletta di vitello cotta a bassa temperatura € 16,00
- F**araona nostrana disossata ripiena al forno ★ € 17,00
- B**attuta di filetto di manzo servita cruda, condita
con olio e limone, con verdure grigliate € 19,00
- L**umache in umido alla piacentina € 16,00
- F**iletto di maialino da latte in crosta di
coriandolo rosolato al miele di acacia ★ € 16,00

Formaggi

- S**elezione di formaggi a latte crudo € 12,00



Dove i sapori incontrano il territorio.
Il piatto è realizzato con materie prime
di produttori della "Bassa Piacentina



"Antica Trattoria Cattivelli"
www.trattoriacattivelli.it

Escluso i salumi tutte le materie prime o i prodotti citati su questa lista potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura in negativo

Vini da dessert

Al bicchiere:

Moscato d'Asti frizzante, Saracco € 3,00

Malvasia Passito Piacentino, Il Negrese € 5,00

Barolo Chinato, Cocchi € 5,00

Sherry dolce Pedro Ximenez, Lustau € 10,00

☞ Il caffè ☜

Noi serviamo **Caffè Bahoruco Santo Domingo** lavato ad acqua, tostato a fuoco diretto. Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità rendono questo caffè estremamente digeribile e adatto a tutte le ore.

Tostatura artigianale

☞ € 1,50 ☜

I nostri dessert

Semifreddo di pralinato di mandorle e nocciole con dadolata di mango e pesche

Rotolo d'autunno con amaretti e cacao e ciliegie spadellate

Coppa di mousse di fichi d'India, coulis di lamponi e merletto di cialda

La nostra frutta sciropata con gelato alla crema

Semifreddo di zabaione alla Malvasia passita Piacentina con cuore di pesche

Torta sabbiosa con crema al mascarpone

Il nostro gelato di crema con passata di frutti di bosco
(prodotto con latte di bovine Guernsey dell'Allevamento Salvaderi di Maleo)

☞ € 7,00 ☜