

Gli Antipasti

C ulatello di nostra stagionatura (20 mesi) ★	€ 14,00
C oppa e salame delle colline piacentine ★	€ 12,00
L a giardiniera di Pisaroni ★	€ 3,00
P olentina con fonduta e tartufo nero	€ 13,00
L uccioperca cotto a bassa temperatura con crudità di verdure	€ 13,00
P atè di pernice rossa con composta di cipolle rosse di Pisaroni e pan brioche	€ 13,00
S formato di zucca in salsa di salva cremasco ★	€ 12,00

Le Paste fatte in Casa

T imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi	€ 13,00
C appelletti di zucca, castagne e fegato grasso d'oca	€ 13,00
R avioli di pasta di patate al ripieno di cinghiale serviti con il suo sugo	€ 13,00
M accheroni di farina di semola di grano duro trafilati al torchio con funghi porcini e zucca	€ 12,00
T ortelli piacentini di ricotta e spinaci ★	€ 11,00
P isarei e fasò della tradizione ★	€ 11,00

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

 "Antica Trattoria Cattivelli"
www.trattoriacattivelli.it

Il Pesce

S torione cotto a bassa temperatura su letto di finocchi agli agrumi	€ 20,00
A nguilla frita della tradizione	€ 20,00
P esce gatto e acquadelle in frittura (pesce piccolo di fiume)	€ 18,00

Le Carni

F iletto di maialino da latte in crosta di coriandolo rosolato al miele di acacia ★	€ 17,00
F araona nostrana disossata ripiena con funghi, castagne, ★ noci, fegato grasso d'oca servita con patate di Bobbio	€ 18,00
G uancialino di maiale brasato servito con purè di patate	€ 17,00
T agliata di filetto di chianina toscana ai ferri	€ 21,00
P aletta di vitello rosa cotto a bassa temperatura	€ 17,00
L umache in umido alla piacentina	€ 17,00

I formaggi

S elezione di formaggi a latte crudo	€ 13,00
---	---------

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