



Antica Trattoria  
Cattivelli



## Menù del giorno

### - ANTIPASTI -

Culatello da "maiale pesante" Riserva 30 mesi di nostra stagionatura	€ 14,00
Coppa e salame delle colline piacentine	€ 12,00
La giardiniera di verdure di Pisaroni 😊	€ 3,50
Paté di pernice con purè di pere Williams e pan brioches	€ 13,00
Sformato di carciofi in salsa di Cacio del Po del Caseificio Palormi 😊	€ 13,00
Luccioerpa cotto a bassa temperatura con crudità di verdure e maionese all'arancia	€ 14,00

### - LE PASTE FATTE IN CASA -

Timballo di riso venere al sugo di gamberi rossi di mare freschi e la nostra salsa di pomodoro	€ 14,00
Cappelletti al ripieno di petto d'anatra e verza nel sugo di arrosto	€ 13,00
Gnocchetti di farina di castagne con dadolata di zucca	€ 12,00
Maccheroni di farina biologica trafilati al torchio con sugo di pasta di salame e carciofi	€ 12,00
Tortelli di ricotta al burro e salvia 😊	€ 12,00
Pisarei e fasò della tradizione 😊	€ 11,00

### - SECONDI PIATTI -

Storione cotto a bassa temperatura su letto di carciofi	€ 21,00
Frittura di anguilla e pesce piccolo	€ 22,00
Faraona nostrana disossata ripiena con castagne e mele	€ 20,00
Filetto di maialino marinato nel latte in crosta di coriandolo, rosolato, al miele di acacia 😊	€ 17,00
Cosciotto d'oca rosolato al forno con patate arrosto e ciliegie spadellate alla Bonarda	€ 20,00
Tagliata di Black Angus Reserve alle erbe aromatiche, cottura in griglia	€ 23,00
Lumache in umido con spinaci	€ 18,00
Guancialino di vitello brasato al Gutturmo con purè di patate 😊	€ 18,00

### - I NOSTRI DOLCI -

Mousse al cioccolato fondente Tulkalum, cuore di ganache alle arachidi e cioccoriso	€ 8,00
Parfait al pistacchio, granola al cioccolato e dadolata di fragole	€ 8,00
Tiramisù, cremoso al limone, gelatina di lamponi e bottoncini di meringa	€ 8,00
Crostatina con cremoso al cioccolato bianco e dadolata di pesche al the	€ 8,00
La Spongata di Monticelli con crema chantilly (dolce della tradizione)	€ 8,00
Il nostro gelato di crema con ciliegie di Villanova spadellate	€ 7,00
(tutti i nostri dessert sono realizzati con latte di bovine Guernsey dell'allevamento Salvaderi di Maleo)	



Dove i sapori incontrano il territorio: i piatti con questa indicazione sono stati realizzati con materie prime di produttori-agricoltori della "Bassa Piacentina"

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

Si ricorda alla Spett.le Clientela che è sempre **OBBLIGATORIO** indossare la mascherina quando si entra e ci si sposta in ristorante.

La mascherina si può togliere **SOLO** quando si è seduti al tavolo. E' vietato al Cliente girare per i tavoli o sostare in piedi.

Sono disponibili all'esterno ed all'interno del locale prodotti di sanificazione per le mani.

Grazie per la collaborazione!