



Antica Trattoria  
Cattivelli



## Menù del giorno

### - ANTIPASTI -

Culatello da "maiale nero" Riserva 38 mesi di nostra stagionatura	€ 16,00
Coppa e salame delle colline piacentine	€ 12,00
La giardiniera di verdure di Pisaroni 😊	€ 4,00
Luccioperca cotto a bassa temperatura con crudità di verdure dell'orto	€ 14,00
Zucchina del nostro orto ripiena con coulis di pomodoro fresco 😊	€ 13,00
Sformato di zucchine e melanzane con dadolata di pomodorini dell'orto e mozzarella 😊	€ 13,00

### - 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
Gnocchetti di patate allo storione, cipolla rossa della Bassa Piacentina e capperi di Pantelleria	€ 13,00
Cappelletti rosso pomodoro al ripieno leggero di carne al burro chiarificato ed emulsione di basilico 😊	€ 13,00
Maccheroni di farina biologica trafilati al torchio al sugo di funghi porcini	€ 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 con pomodorini alla mediterranea	€ 22,00
Frittura di anguilla e pesce piccolo	€ 22,00
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con spuma tonnata	€ 20,00
Filetto di maialino marinato nel latte in crosta di coriandolo, rosolato al miele di acacia 😊	€ 18,00
Cosciotto d'oca rosolato al forno, patate di Bobbio arrosto e ciliegie di Villanova in agrodolce	€ 21,00
Guancialino di vitello brasato alle amarene di Villanova con carote al forno 😊	€ 19,00

### - I NOSTRI DOLCI -

Mousse di cioccolato fondente al profumo di limone con biscotto morbido al cocco	€ 8,00
Cupola di cremoso all'albicocca con cuore all'amaretto e streusel al cacao	€ 8,00
Parfait di pistacchio di Bronte con sorbetto al lampone	€ 8,00
Spongata di Monticelli con crema chantilly	€ 8,00
Sorbetto di fragola e melone con i nostri biscotti frollini	€ 7,00
Il nostro gelato di crema con salsa di frutti rossi 😊	€ 8,00

(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 "Bas