



Antica Trattoria  
Cattivelli



## Menù del giorno

### - ANTIPASTI -

|   |         |
|---|---------|
| Culatello da "maiale pesante" Riserva 30 mesi di nostra stagionatura  | € 15,00 |
| Coppa e salame delle colline piacentine   | € 12,00 |
| La giardiniera di verdure di Pisaroni 😊   | € 4,00  |
| Anguilla marinata ricetta della casa  | € 15,00 |
| Tortino vegetariano di pomodorini rossi del nostro orto, emulsione di ricotta e sbriciolata di pane croccante all'olio 😊  | € 13,00 |
| Sformato di zucchine e melanzane con dadolata di pomodorini dell'orto, mozzarellina di bufala, salsa di pomodoro giallo 😊 | € 13,00 |

### - LE PASTE FATTE IN CASA -

|   |         |
|---|---------|
| Cappelletti verdi al ripieno di Cacio del Po del Caseificio Palormi con brumoise di verdure 😊   | € 13,00 |
| Timballo di riso venere al sugo di gamberi rossi di mare freschi e la nostra salsa di pomodoro  | € 15,00 |
| Gnocchetti di patate al sugo di storione, cipolla rossa, capperi e olive taggiasche 😊           | € 14,00 |
| Maccheroni di farina biologica trafilati al torchio con funghi porcini freschi e crema di zucca | € 13,00 |
| Tortelli di ricotta al burro e salvia 😊   | € 13,00 |
| Pisarei e fasò della tradizione 😊   | € 12,00 |

### - SECONDI PIATTI -

|   |         |
|---|---------|
| Storione cotto a bassa temperatura con pomodorini alla mediterranea                           | € 22,00 |
| Frittura di anguilla e acquadelle di fiume  | € 22,00 |
| Petto d'anatra nostrana cotto a bassa temperatura con fichi e cipolla rossa della bassa       | € 22,00 |
| Tagliata di Black Angus Resèrve Australia   | € 23,00 |
| Guancialino di vitello brasato alle amarene di Villanova con carote al forno 😊                | € 20,00 |
| Filetto di maialino marinato nel latte in crosta di coriandolo, rosolato al miele di acacia 😊 | € 20,00 |
| Cosciotto d'oca rosolato al forno con patate di Bobbio arrosto                                | € 22,00 |

### - I NOSTRI DOLCI -

|   |        |
|---|--------|
| Guscio di frolla al cacao, cupola di tiramisù e ganache al cioccaffè                                      | € 8,00 |
| Vellutata di cioccolato Bahibè con streusel al cacao e frutti di bosco                                    | € 8,00 |
| Spongata di Monticelli con crema chantilly  | € 8,00 |
| Crostatine con crema di zabaione al Marsala e frutti rossi  | € 8,00 |
| Il nostro gelato di crema con passata di more e lamponi   | € 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 "Bassa Piacentina"