

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e/o prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il personale è a Vostra disposizione per qualsiasi informazione.

Gli Antipasti

C ulatello da "maiale pesante" Riserva 30 mesi di nostra stagionatura	€ 15,00
C oppa e salame delle colline piacentine ★	€ 12,00
G iardiniera di verdure dell'azienda agricola Pisaroni di Villanova sull'Arda ⁹⁻¹² ★	€ 4,00
T ortino di trota affumicata, patate, carote, bietola rossa e maionese vegetale ⁴⁻⁵⁻⁶	€ 15,00
Z ucchini del nostro orto al ripieno di verdure con ciuffi di caprino e pomodorino confit ¹⁻⁷ ★	€ 15,00
S formato di zucchine e melanzane, la nostra salsa di pomodoro, pomodorini dell'orto e mozzarella di bufala ³⁻⁷ ★	€ 14,00

Le Paste fatte in Casa

T imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi e la nostra salsa di pomodoro ¹⁻²⁻⁷	€ 15,00
C appelletti rosso pomodoro al ripieno leggero di carne e pesto con emulsione di basilico ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹	€ 15,00
G nocchetti di carote alla crema di Grana Padano ed erba cipollina ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 13,00
M accheroni di farina bio integrale dell'Az. Agr. Zambelli, con funghi porcini, finferli e crema di zucca ¹⁻³ ★	€ 14,00
T ortelli piacentini di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 13,00
P isarei e fasò della tradizione ¹⁻⁷ ★	€ 13,00

Secondi Piatti

Frittura di anguilla, pesce gatto e acquadelle ¹⁻⁴ € 25,00

Battuta di Fassona piemontese con robiola di capra, uovo marinato e tartufo nero ³⁻⁷ € 20,00

Filetto di maialino rosolato in crosta di pane e coriandolo, salsa di arrosto e miele di acacia ¹⁻⁷⁻⁹ ★ € 20,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipolla rossa della "Bassa" stufata e fichi ⁹ ★ € 24,00

Guancialino di vitello brasato al Gutturnio con pure di patate e amarene ⁷⁻⁹ € 20,00

Cosciotto d'oca rosolato al forno con patate arrosto e ciliegie in agrodolce ⁷⁻¹² € 24,00

Selezione di formaggi con composta di pesche rosse ⁷ € 14,00

I nostri dolci

Fichi gratinati alla Malvasia passita Piacentina con gelato fior di latte al croccante di nocciole ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00

Bavarese al pistacchio con cuore di lamponi, mousse di pasta di mandorle e cialdina croccante ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00

Cupola di gelato al cioccolato con cuore di semifreddo di meringa variegata alle ciliegie ³⁻⁷ € 8,00

Spongata di Monticelli con crema chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
(dolce della tradizione)

Il nostro gelato alla crema con salsa di mirtili e lamponi e dadolata di pan brioche tostato ¹⁻³⁻⁷ € 8,00

(tutti i nostri dessert sono realizzati con latte di bovine Guernsey dell'allevamento Salvaderi di Maleo)

Il caffè

Nel nostro locale serviamo caffè India Colonia 100% arabica, lavato solo ad acqua e tostato artigianalmente a fuoco diretto. Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità rendono questo caffè estremamente digeribile e adatto a tutte le ore.

Torrefazione Lady Cafè – San Secondo Parmense (PR)

€ 2,00



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



"Antica Trattoria Cattivelli"
www.trattoriacattivelli.it

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