

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.

Tutti gli alimenti proposti nel menù possono contenere in tracce gli allergeni sopra elencati; infatti, poiché sono lavorati nello stesso locale, non è possibile escludere una contaminazione crociata

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
A nguilla marinata ricetta della casa con cipolla rossa della "bassa" e sfoglia croccante di mais ⁴⁻¹²	€ 16,00
A spic di funghi porcini freschi con chutney di zucca ¹²	€ 14,00
S formato di zucca in salsa di Salva Cremasco con la nostra mostarda di pere ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ ★	€ 14,00

Le Paste fatte in Casa

T imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi e la nostra salsa di pomodoro ²⁻⁷	€ 17,00
C appelletti rosso pomodoro al ripieno di burrata con emulsione di basilico ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 15,00
G nocchetti di zucca alla crema di Grana Padano ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 13,00
M accheroni di farina bio integrale dell'Az. Agr. Zambelli, con funghi porcini 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

- C**oda di rospo cotta a bassa temperatura con pomodorini al forno, olive e capperi ⁴⁻⁹ € 23,00
- F**rittura di anguilla, pesce gatto e acquadelle ¹⁻⁴ € 25,00
- T**agliata di filetto Black Angus Resèrve Australia con patate al forno e ratatouille di verdure ⁷⁻¹² € 25,00
- C**otechino "vaniglia" di Ambrogio Saronni con purè di patate di Bobbio e zabaione salato ⁷⁻¹² € 18,00
- F**iletto di maialino rosolato in crosta di pane e coriandolo, salsa di arrosto e miele di acacia ¹⁻⁷⁻⁹ ★ € 20,00
- G**uancialino di vitello brasato al Gutturnio con purè di patate e amarene ⁷⁻⁹ € 20,00
- L**umache in umido alla piacentina con polenta ⁷⁻⁹ ★ € 20,00

I nostri dolci

- T**ramezzino di biscotto morbido al pistacchio, mousse di cioccolato bianco e gelatina di lamponi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
- G**uscio di frolla al cacao, mousse di fondente, crema mou e arachidi sabbiate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
- S**emifreddo di marroni con salsa di cachi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
- S**pongata di Monticelli con crema chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
- I**l nostro gelato alla crema con prugne spadellate al profumo di cannella 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