

## 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 € 16,00
- C**oppa e salame delle colline piacentine ★ € 12,00
- G**iardiniera di verdure dell'Azienda Agricola Pisaroni di Villanova sull'Arda <sup>9-12</sup> ★ € 4,00
- L**uccioperca mantecato con puntarelle croccanti, salsa di pane tostato <sup>1-4-7</sup> € 16,00
- I**nvoltino di verza con patate, bietola rossa e maionese vegetale all'erba cipollina <sup>5-6</sup> ★ € 14,00
- S**formato di carciofi in salsa di Taleggio di bufala, cialdina di Grana Padano <sup>3-7</sup> € 14,00

## Le Paste fatte in Casa

- T**imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi e la nostra salsa di pomodoro <sup>2-7</sup> € 17,00
- C**appelletti verdi di borragine al ripieno di carciofi, provola e scamorza di bufala affumicate, con brunoise di verdure croccanti <sup>1-3-7</sup> ★ € 15,00
- G**nocchetti di zucca alla crema di Grana Padano <sup>1-3-7</sup> ★ € 13,00
- M**accheroni di farina bio dell'Az. Agr. Zambelli al ragù di cinghiale e battuta di lardo <sup>1-3-9</sup> € 14,00
- T**ortelli piacentini di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia <sup>1-3-7</sup> ★ € 13,00
- P**isarei e fasò della tradizione <sup>1-7</sup> ★ € 13,00

## Secondi Piatti

**F**rittura di anguilla, pesce gatto e acquadelle di fiume <sup>1-4</sup> € 26,00

**T**rancio di storione cotto a bassa temperatura con carciofi spadellati e il suo fondo<sup>4</sup> € 25,00

**T**agliata di filetto Black Angus Resèrve Australia con patate al forno <sup>7-12</sup> € 25,00

**F**iletto di maialino rosolato in crosta di pane e coriandolo, salsa di arrosto e miele di acacia <sup>1-7-9</sup> ★ € 20,00

**C**osciotto d'oca rosolato al forno con patate arrosto e prugne al vino rosso <sup>7-12</sup> € 24,00

**C**otechino "vaniglia" di Ambrogio Saronni con purè di patate di Bobbio e zabaione salato <sup>7-12</sup> ★ € 18,00

**G**uancialino di vitello brasato al Gutturnio con purè di patate di Bobbio, mela cotogna cotta al forno e sbriciolata di mandorle tritate <sup>7-8-9</sup> € 20,00

**F**araona disossata ripiena con mele e castagne <sup>1-3-7-8-9-12</sup> € 21,00

## I nostri dolci

**B**udino Piemontese con amaretti e gelato fiordilatte con croccante di nocciole <sup>1-3-7-8</sup> € 8,00

**C**upola di tiramisù, cuore di zabaione allo Strega e e bocconcini di sfoglia <sup>1-3-7</sup> € 8,00

**M**ousse leggera al caramello, cuore di ganache alle arachidi e frollino alle mandorle<sup>1-3-7-8</sup> € 8,00

**G**uscio di frolla con crema al limone, dadolata di fragole e meringa flambata <sup>1-3-7</sup> € 8,00

**L**a nostra frutta sciroppata con sorbetto al mandarino siciliano tardivo di Ciaculli (presidio Slow Food) € 8,00

**I**l nostro gelato di crema con prugne spadellate al profumo di cannella <sup>3-7</sup> ★ € 8,00

## 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](http://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