

ANTIPASTI

Salumi misti piacentini accompagnati da "batarò"

Flan di topinambur punte d'asparagi del consorzio Piacentino e code di gamberi fritti

Rolè di coniglio ai profumi mediterranei

Terrina di foie gras e frutta secca marinata con toast di pan brioche e marmellate

Polpo croccante ai carciofi e patate schiacciate

Terrina di pesce nobile con maionese e pomodorini

Crostatina calda con uovo cotto a 65° e prugnoli

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con frutta e foie gras fresco

La nostra zuppa di pesce

Anolini in brodo di carni miste

Pisarei conditi con frutti di mare e asparagi

Tagliolini all'uovo funghi prugnoli ed erba cipollina

Maccheroni alla bobbiese con polpette di capretto, asparagi e cipollotto

SECONDI PIATTI

Coscia d'anitra confit al ristretto di vino rosso e fragole calde

Guancia di vitello con intingolo alle spugnole e asparagi

Arrosto di capretto da latte con carciofi e patate

Tagliata di manzo con fritto di verdure

Testina di vitello condigione di verdure

Sfoglie di baccalà con cipollotti e pomodorini

Gallinella di mare con gelatina calda di verdure e gamberi

Scaloppe di trota fario con asparagi in crosta di bacon

FORMAGGI

Selezione italiana con marmellate o mostarde di frutta

Piccola selezione

Pane coperto, servizio e aperitivo

DESSERT

Tortino caldo di cioccolato extrafondente al 70%
(un calice di vermouth rosso)

I colori del cioccolato
(un calice di vermouth rosso)

Crostatina calda ai mirtilli di montagna con gelato allo yogurt
(un calice di malvasia)

Crema zabajone all'arancio e frollini
(un calice di malvasia)

Cannoli di sfoglia ripieni di ricotta con fragole e miele piacentino
(un calice di malvasia passita)

La meringa incontra la frutta secca, il caffè e la schiuma profumata alla sambuca
(un calice di malvasia passita)

Semifreddo con salame di cioccolato e ventaglio di pere
(un calice di malvasia passita)

L'uovo al tiramisù(per 2 persone)
(un calice di malvasia passita)

Gelati: vaniglia e caffè

Sorbetti: fragola, limone, mela verde

Frutta fresca a pezzettoni

Menù di aprile 2011

I prodotti da noi usati sono di 1° qualità alcune preparazioni possono subire trattamenti a temperature inferiori allo 0° senza però alterare in alcun modo la loro natura. Alcune materie prime possono essere congelate dal fresco.

Ringraziando per aver scelto il nostro locale vi proponiamo

Crochette di patate, rucola e baccalà

Tortelli di zucchine e ricotta al tartufo della ValNure

Carpaccio scottato di manzo piemontese con rosmarino
pepe nero e fritto di verdure

Insalata di frutta con cannoli di sfoglia ripieni di
crema pasticceria

€ 55,00 bevande escluse

(menù per tutti i componenti del tavolo)

“ Se l'asparago Piace.....” € 60,00

Flan di topinambur, punte d'asparagi del consorzio Piacentino e code di
gamberi fritti

Ravioli di faraona con asparagi e sugo d'arrosto

Scaloppe di trota fario con asparagi in crosta di bacon

Cannolo di sfoglia con fragole e gelato all'asparago

Il menù è previsto per tutti i componenti del tavolo, le bevande sono
escluse