

Ristorante del Ducato

PER INIZIARE

LE DELIZIE PIACENTINE E LA LORO GIARDINIERA Euro 13,00

(proposta della tradizione)

Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP "Salumificio Peveri"

Pancetta Piacentina DOP "Salumificio Ferrari dell'Alta Valnure"

Giardiniera dell'Azienda Agricola Pisaroni "Cascina Pizzavacca di Villanova"

con prodotti a km 0 coltivati all'interno dell'azienda e lavorati ancora a mano

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. 'BRE' GALLO' Euro 17,00

E I SUOI RICCIOLI DI BURRO D'ALPEGGIO MANTECATO ALLE ERBETTE

Azienda Agricola "Brè di Gallo" del consorzio antichi produttori di Culatello, presidio Slow Food

SFORMATINO DI ZUCCA PIACENTINA "BERTEINA" Euro 11,00

CON I SUOI SEMI TOSTATI SU CREMOSO DI PROVOLA

PETTO D'OCA AFFUMICATO CON AGRUMI E Euro 14,00

INSALATA DI CAMPO

GAMBERONI LARDELLATI CON PANCETTA, RATATOUILLE Euro 16,00

DI VERDURE E NOCCIOLE DORATE

INSALATA DI QUINOA CON CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA, Euro 11,00

FORMAGGIO FRESCO E ZUCCHINE SALTATE

LA PASTA

PIN ALLA BOBBIESE CON FUNGHI PORCINI Euro 14,00

AL PROFUMO DI TIMO

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGU' D'ANATRA E Euro 16,00

TARTUFO NERO

CARNAROLI MANTECATO AL PROFUMO DI MARE CON Euro 16,00

CRUDITE' DI CAPASANTA E RAPE' DI LIMONE

SPAGHETTONI DI GRAGNANO TRAFILATI AL BRONZO Euro 13,00

CON POM FRESCO, BURRATA VALCOLATTE E BASILICO

TORTELLI ALLA PIACENTINA Euro 12,00

(proposta della tradizione)

"Caramelle" di pasta fresca, e il ripieno è un trionfo di ricotta "Valcolatte" e spinaci

CRESTE RIPIENE DI ZUCCA PIACENTINA "BERTEINA" SU Euro 13,00

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO RAZZA ROSSA

CARNE E PESCE

FILETTO DI CERVO CON DEMI-GLACE AL MIRTO E Euro 25,00

FRUTTI ROSSI

ENTRECOTE DI MANZO IRLANDESE ALLA PIASTRA CON Euro 21,00

SALE ROSSO DELLE HAWAII

L'ORECCHIA DI ELEFANTE diametro minimo 40cm (x2) Euro 36,00

di diametro minimo 20cm Euro 19,00

'PICULA AD CAVAL' CON VENTAGLIETTO DI PANE Euro 16,00

AI CEREALI

'CUPA AROST CUN LA CÔNSA' Euro 15,00

(proposta della tradizione)

Coppa Piacentina al forno come vuole la tradizione con la sua demi-glace

CARPACCIO DI ORATA CON AVOCADO E CIPOLLA ROSSA Euro 20,00

CARAMELLATA

IL PESCATO DEL GIORNO PREPARATO DAI NOSTRI CHEF Euro 19,00

INOLTRE... I FORMAGGI E GLI ACCOMPAGNAMENTI

GLI EMILIANI (proposta della tradizione) Euro 12,00

Grana Padano DOP 18 mesi "Azienda Agricola Colla"

Grana Padano DOP oltre 24 mesi "Azienda Agricola Colla"

Parmigiano Reggiano 24 mesi antiche vacche rosse "Azienda Agricola Bertinelli"

...E PER FINIRE IN DOLCEZZA, LA NOSTRA CARTA DESSERT CON I VINI ABBINATI

DOLCI

**SEMIFREDDO ALL'AMARO DEL CAPO, SALSA ALLA MENTA E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%** Euro 8,00

**ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE: TERRA DI CACAO,
GELATO AL FIOR DI LATTE, FILETTO DI ALICE NEL CIOCCOLATO BIANCO** Euro 8,00

SPUMA DI FRUTTI DI BOSCO CON CRUMBLE ALLE MANDORLE Euro 7,00

LA FRUTTA DI STAGIONE PRESENTATA DA NOI Euro 7,00

IL MOSCOW MULE DEGLI CHEF Euro 8,00