

Ristorante del Ducato

PER INIZIARE

LE DELIZIE PIACENTINE E LA LORO GIARDINIERA Euro 12,00

(proposta della tradizione)

Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP "Salumificio Peveri"

Pancetta Piacentina DOP "Salumificio Ferrari dell'Alta Valnure"

Giardiniera dell'Azienda Agricola Pisoni "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 16,00

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 AGLI ASPARAGI DI STAGIONE CON FONDUTA Euro 11,00

AL CASTELMAGNO DOP DI PASTA SEMIDURA ERBORINATA

SEPPIOLINE DEL MEDITERRANEO SPADELLATE AL PROFUMO Euro 13,00

DI TIMO CON CREMA DI PANE EMULSIONATA ALL'OLIO EVO

DEL GARDA E SPECK ALTO-ATESINO AL MIELE

CODE DI GAMBERO IN OLIO COTTURA CON POMODORINI Euro 14,00

CONFIT E CROSTONE DI PANE AI CEREALI

STORIONE DEL GRANDE FIUME AFFUMICATO CON BRUNOISE Euro 16,00

DI POMODORINI, SPINACINO FRESCO E SENAPE DI DIGIONE

LA PASTA

GNOCCHETTI DI PATATE NOVELLE, CON PUNTE DI ASPARAGI Euro 13,00

FRESCHE E CREMOSO DI TALEGGIO DOP

AGNOLOTTI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI GAMBERONI Euro 15,00

DEI NOSTRI MARI AL PROFUMO DI LIMONE SU VELLUTATA DI CECI

CARNAROLI MANTECATO ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI Euro 12,00

CAFFE' SELEZIONE 'MUSSETTI'

SPAGHETTONI DI GRAGNANO TRAFILATI AL BRONZO Euro 12,00

CON POM FRESCO, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

REGGIANO RAZZA ROSSA 24 MESI (un grande classico)

TORTELLI ALLA PIACENTINA Euro 11,00

(proposta della tradizione)

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

PISAREI E FASÖ Euro 10,00

(proposta della tradizione)

Piccoli gnocchetti fatti a mano e conditi con sugo di fagioli e cotiche

CARNE E PESCE

TOURNEDOS DI FILETTO DI MANZO E RIDUZIONE Euro 24,00

AL GOTTURNIO SUPERIORE 'TERRE DELLA TOSA'

SCOTTADITO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PROFUMI Euro 18,00

DI STAGIONE E SALSINA DOLCE ALLA MENTE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE diametro minimo 40cm Euro 35,00

di diametro minimo 20cm Euro 18,00

COSCIOTTO D'OCA COTTO A BASSA TEMPERATURA Euro 18,00

CON LA SUA MARINATURA DI ZENZERO, ARANCIA E MIELE

BIOLOGICO 'AZIENDA AGRICOLA AGRIBETZ'

'CUPA AROST CUN LA CÔNSA' Euro 15,00

COPPA PIACENTINA AL FORNO COME VUOLE LA TRADIZIONE

CON LA SUA DEMI-GLACE (proposta della tradizione)

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

TENTACOLO DI POLIPO DORATO ALLA PIASTRA SU PUREA Euro 18,00

DI FAVE STAGIONALI

INOLTRE... I FORMAGGI E GLI ACCOMPAGNAMENTI

GLI EMILIANI (proposta della tradizione) Euro 11,00

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"

SELEZIONE BEPPINO OCCELLI Euro 18,00

Occelli al fieno Maggengo: latte vaccino e caprino a pasta dura stagionata e avvolta nel fieno

Verzin Vacca: latte vaccino erborinato venato in pasta delle mufte

Cusiè: Latte vaccino e ovino stagionato per 4 mesi nelle cantine di Valcasotto

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

DOLCI

GELATINA AL FRUTTO DELLA PASSIONE E PEPE DI SZECHUAN AGRUMATO, TERRA DI CACAO AMARO E SPUMA DI COCCO	Euro 8,00
PARFAIT GLACE' AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% CON GRANELLA DI PISTACCHIO E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO	Euro 8,00
TORTINO TIEPIDO DI MANDORLE E LIMONE, CREMA CHANTILLY AL PROFUMO DI BASILICO FRESCO	Euro 7,00
BAVARESE DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE, LAMPONI FRESCHI SU SABLE' NERA FONDENTE	Euro 8,00
LA FRUTTA DI STAGIONE PRESENTATA DA NOI	Euro 7,00
GIN & LEMON DA BERE?!? ... NO AL CUCCHIAIO!!!	Euro 7,00