

# Per Iniziare

## Starter

### CARPACCIO<sup>l13</sup>

Carpaccio di cervo, frutti rossi, nocciole e germogli

*Venison carpaccio, red fruits, hazelnuts and sprouts*

17,00

### CAPONATINA<sup>l18</sup>

Caponata di melanzane con terra di olive taggiasche e cialda di pane nero

*Aubergine caponata with taggiasche olive dust and black bread wafer*

14,00

### BACCALÀ<sup>l4l7</sup>

Baccalà mantecato, cono di polenta e crema di peperoni

*Creamed codfish, polenta cone and pepper cream*

16,00

### INSALATINA TIPICA

Insalata di cavolo cappuccio di Vinigo, speck locale croccante e cumino

*Vinigo cabbage salad, crispy local speck and cumin*

14,00

### AFFETTATI E SCHIACCIATA AL ROSMARINO<sup>l1</sup>

Una selezione dei nostri affettati preferiti da produttori locali e piacentini serviti  
con schiacciata al rosmarino

*A selection of our favourite cold cuts from local and Piacenza producers served with our  
rosemary schiacciata flat crunchy bread*

16,00

### SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI<sup>l7</sup>

Una selezione dei nostri formaggi preferiti da produttori locali Brite de Larieto,  
Sanwido e Az. Agricola Talamini serviti con composta biologica di Alta quota in  
conserva

*A selection of our favourite cheeses from local producers Brite de Larieto, Sanwido and  
Az. Agricola Talamini served with preserved organic high altitude compote*

17,00

# *I Primi* Pasta courses

## **LE NOSTRE TAGLIATELLE**<sup>1-3-7</sup>

Tagliatelle all'uovo fatte da noi con ragù di manzo locale cotto a bassa temperatura

*Home-made egg noodles with local beef ragout cooked at low temperature*

**15,00**

## **I NOSTRI CASUNZIEI**<sup>1-3-7</sup>

Pasta tipica ampezzana ripiena di rapa rossa

con burro di malga, semi di papavero e parmigiano

*Traditional home-made pasta stuffed with red turnip, alpine butter, poppy seeds and parmesan cheese*

**16,00**

## **I NOSTRI CANEDERLI**<sup>1-3-7</sup>

Tris di canederli della casa al formaggio, rapa rossa e spinaci serviti con burro fuso

*Trio of home-made cheese, red turnip and spinach typical dumplings served with melted butter*

**16,00**

## **SPAGHETTINO D'AMPEZZO**<sup>1-7</sup>

Spaghettono della tradizione locale con cipolle e pane croccante

*Traditional spaghetti with onions and crispy bread*

**15,00**

## **GNOCCO STAGIONALE**<sup>1-3-7</sup>

Gnocchi fatti in casa che cambiano con la stagione e i suoi prodotti

*Homemade dumplings that change with the season and its products*

**16,00**

# *Secondi Piatti*

## Main Courses

### **GUANCIA**<sup>7-8</sup>

Guancia di vitello brasata al Lagrein e pure di patate del tirol  
*Braised veal cheek with Lagrein and Tyrolean mashed potatoes*  
32,00

### **FILETTO**

Filetto di manzo nostrano alla griglia  
*Grilled fillet of local beef*  
35,00

### **SPIGOLA**<sup>4-8</sup>

Spigola scottata, scarola uvetta e pinoli e crema di ceci  
*Seared sea bass, escarole raisins and pine nuts and chickpea cream*  
32,00

### **AGNELLO**<sup>7</sup>

Costine di agnello con burro alle erbe alpine  
*Grilled lamb chops with alpine herb butter*  
30,00

### **CONIGLIO**<sup>1-7</sup>

Rollè di coniglio salsiccia, verdure e pancetta  
*Rabbit rolls sausage, vegetables and bacon*  
30,00

### **CESAR DI MALGA**<sup>1-7</sup>

Lattughino, pollo alla griglia, crostini di puccia, formaggio di malga e speck croccante  
*Lettuce, grilled chicken, puccia bread croutons, alpine cheese and crispy speck*  
24,00

# Contorni

## Sides

### **Porcini spadellati<sup>7</sup>**

*Sautee porcini mushrooms*

8,00

### **Verdure grigliate**

*Grilled vegetables*

6,00

### **Insalatona mista**

*Mixed salad*

6,00

### **Patate al forno con la buccia**

*Baked potatoes with skins*

6,00

# Dolci Desserts

## **BROWNIE**<sup>3-7-13</sup>

Il nostro brownie al cioccolato e caramello al burro salato  
*Our chocolate brownie served with salted butter caramel*

## **STRUDEL**<sup>1-3-7-13</sup>

Strudel di mele, uvetta e pinoli con salsa alla vaniglia  
*Apple, raisin and pine nut strudel with vanilla sauce*

## **GELATO E FRUTTI**<sup>3-7</sup>

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi  
*Vanilla ice cream with warm berries*

## **MOUSSE**<sup>1-3-7</sup>

Mousse al mascarpone con lamponi e terra al cacao  
*Mascarpone mousse with raspberries and crispy cocoa shortbread*

**8,00**

Coperto e servizio 4,00€

Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre allergie e/o intolleranze alimentari.

La tabella degli allergeni è nell'ultima pagina del menu.

All'occorrenza si adoperano alimenti congelati.

*Cover charge and service €4.00*

*We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or food intolerances.*

*The allergen table is on the last page of the menu.*

*If necessary, frozen food is used.*

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI  
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

**GLUTINE - 1**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

*GLUTEN - 1*

*(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrid derivatives)*

**CROSTACEI E DERIVATI - 2**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

*CRUSTACEANS AND DERIVATIVES - 2*

*(marine and freshwater: prawns, langoustines, crabs and similar)*

**UOVA - 3**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

*EGGS - 3*

*(eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)*

**PESCE E DERIVATI - 4**

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

*FISH AND FISH PRODUCTS - 4*

*(food products in which fish is present, even in small percentages)*

**ARACHIDI E DERIVATI - 5**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

*PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS - 5*

*(creams and condiments in which they are present, even in small amounts)*

**SOIA E DERIVATI - 6**

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

*SOY AND ITS DERIVATIVES - 6*

*(derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and the like)*

**LATTE E DERIVATI - 7**

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

*MILK AND DAIRY PRODUCTS - 7*

*(any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)*

**FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

*NUTS AND NUT PRODUCTS - 8*

*(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)*

**SEDANO E DERIVATI - 9**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

*CELERY AND CELERY BY-PRODUCTS - 9*

*(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)*

**SENAPE E DERIVATI - 10**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

*MUSTARD AND ITS DERIVATIVES - 10*

*(can be found in sauces and condiments, especially in mustard)*

**SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

*SESAME SEEDS AND DERIVATIVES - 11*

*(whole seeds used for bread, flours containing it in small percentages)*

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> -

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12*

*(sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub> - used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)*

**LUPINO E DERIVATI - 13**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

*LUPIN AND LUPIN DERIVATIVES - 13*

*(present in vegan food in the form of: roasts, sausages, flours and similar)*

**MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*MOLLUSCS AND THEIR DERIVATIVES - 14*

*(queen scallop, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.)*