

# Per Iniziare

## Starter

### CARPACCIO<sup>113</sup>

Carpaccio di cervo, frutti rossi, nocciole e germogli

*Venison carpaccio, red fruits, hazelnuts and sprouts*

17,00

### CAPONATINA<sup>118</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>147</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>1</sup>

Una selezione dei nostri affettati preferiti, di produttori locali e piacentini, serviti con la nostra 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>17</sup>

Una selezione dei nostri formaggi preferiti, di 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 organic marmelade "Alta Quota in Conserva"*

17,00

# *I Primi* Pasta courses

## LE NOSTRE TAGLIATELLE <sup>11317</sup>

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù di manzo locale cotto a bassa temperatura

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

16,00

## I NOSTRI CASUNZIEI <sup>11317</sup>

Pasta tipica fatta in casa, ripiena di rapa rossa con burro di malga, semi di papavero e parmigiano

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

16,00

## I NOSTRI CANEDERLI <sup>11317</sup>

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

*Trio of home-made cheese, speck and spinaches typical bread dumplings served with melted butter*

16,00

## SPAGHETTINO D'AMPEZZO <sup>11417</sup>

Spaghettono della tradizione con cipolle e pane croccante

*Traditional spaghetti with onions and crispy bread*

16,00

## GNOCCO STAGIONALE <sup>11317</sup>

Gnocchi fatti in casa che serviamo a seconda della stagione e i dei suoi prodotti

*Homemade dumplings that we serve according to the season and its products*

16,00

## ZUPPA

La nostra zuppa del giorno

*Our soup of the day*

14,00

# Secondi Piatti

## Main Courses

### GUANCIA<sup>1718</sup>

Guancia di vitello brasata al Lagrein e purè di patate del Tirolo  
*Braised veal cheek with Lagrein and Tyrolean mashed potatoes*  
28,00

### FILETTO

Filetto di manzo nostrano alla griglia  
*Grilled fillet of local beef*  
32,00

### POLIPO<sup>141814</sup>

Insalata di polipo, olive taggiasche, patate, capperi croccanti e sedano  
*Octopus salad, Taggiasche olives, potatoes, crispy capers and celery*  
26,00

### AGNELLO

Costine di agnello con burro dalle erbe alpine  
*Lamb chops with alpine herb butter*  
27,00

### VITELLO<sup>131419</sup>

Vitello tonnato all'antica cotto a bassa temperatura  
*Old-fashioned tuna sauce veal cooked at low temperature*  
25,00

### CESAR DI MALGA<sup>117</sup>

Lattuga, pollo alla griglia, crostini di puccia, formaggio di malga e speck croccante  
*Lettuce, grilled chicken, puccia bread croutons, alpine cheese and crispy speck*  
18,00

# Contorni

## Side dishes

### **Porcini spadellati<sup>17</sup>**

*Sautee porcini mushrooms*

9,00

### **Verdure grigliate**

*Grilled vegetables*

7,00

### **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 servito con 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 nuts strudel with vanilla sauce*

## GELATO E FRUTTI<sup>1|3|7</sup>

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

## MOUSSE<sup>1|7</sup>

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

8,00

Coperto e servizio 4,50€

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 €4.50*

*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.*

# LISTA ALLERGENI- Allergen list

## **GLUTINE - 1**

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

## **CROSTACEI E DERIVATI - 2**

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

## **UOVA - 3**

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

## **PESCE E DERIVATI - 4**

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

## **ARACHIDI E DERIVATI - 5**

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

## **SOIA E DERIVATI - 6**

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

## **LATTE E DERIVATI - 7**

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

## **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**

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

## **SEDANO E DERIVATI - 9**

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

## **SENAPE E DERIVATI - 10**

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

## **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**

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

## **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)

## **LUPINO E DERIVATI - 13**

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

## **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**

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

## *GLUTEN - 1*

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

## *CRUSTACEANS AND DERIVATIVES - 2*

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

## *EGGS - 3*

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

## *FISH AND FISH PRODUCTS - 4*

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

## *PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS - 5*

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

## *SOY AND ITS DERIVATIVES - 6*

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

## *MILK AND DAIRY PRODUCTS - 7*

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

## *NUTS AND NUT PRODUCTS - 8*

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

## *CELERY AND CELERY BY-PRODUCTS - 9*

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

## *MUSTARD AND ITS DERIVATIVES - 10*

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

## *SESAME SEEDS AND DERIVATIVES - 11*

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

## *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)*

## *LUPIN AND LUPIN DERIVATIVES - 13*

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

## *MOLLUSCS AND THEIR DERIVATIVES - 14*

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