

DEGUSTAZIONI

per tutto il tavolo

TERRA

Tartare di manzo al coltello, salsa remoulade, insalatina di puntarelle e maionese di acciughe

Cappellacci ripieni di cotechino in brodo di lenticchie e le sue verdure di cottura

La nostra cotoletta di vitella alla bolognese (con prosciutto di Parma 24 mesi e fonduta di vacche rosse)

Dessert

€ 40 (escluso vino)

€ 65 (con vini in abbinamento)

MARE

“Carpione” di ricciola con verdure in agrodolce, acqua di pomodoro e aceto di mele

Bottoni ripieni di pesce spada, coulis di datterino bruciato, caviar di melanzane, crema al basilico e ricotta salata

Cernia in olio cottura con ristretto di datterini con polveri di pizzaiola

Dessert

€ 45 (escluso vino)

€ 70 (con vini in abbinamento)

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati); 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LA NOSTRA SALUMERIA

(tutti i nostri salumi vengono fatti stagionare nella cantina situata nelle scuderie del castello)

Tagliere Piacenza Le 3 DOP: Coppa, Salame, Pancetta	€ 15
Tagliere Parma Prosciutto crudo 24 mesi, Fiocco di prosciutto, Culatta, Deliciotta	€ 15
Tagliere Zibello Culatello con riccioli di burro delle vacche rosse	€ 18
Tagliere San Secondo Spalla cotta	€ 12
Verticale di formaggio grana con confetture e mieli (16, 24, 40 mesi)	€ 10
La nostra giardiniera croccante 9 - 12	€ 6
Gnocco fritto 1	€ 5

ANTIPASTI

“Carpione” di ricciola con verdurine in agrodolce, acqua di pomodoro e aceto di mele 4 - 9 - 12

Carpione' of amberjack with sweet and sour vegetables, tomato water and apple vinegar

€ 16

Uova poche croccante dal cuore morbido cremoso di patate, funghi porcini e tartufo 1 - 3 - 7

Eggs poche crispy with a creamy soft heart of potatoes, porcini mushrooms and truffle

€ 15

Tartare di manzo al coltello, salsa remoulade, insalatina di puntarelle e maionese di acciughe 3 - 4 - 12

Knife-tartare of beef, remoulade sauce, puntarelle salad and anchovy mayonnaise

€ 16

Lingua di manzo cotta a bassa temperatura in salmi, patate fondenti e ravanella fermentata 9 - 12

Beef tongue cooked at low temperature in salmi, fondant potatoes and fermented radish

€ 14

PRIMI PIATTI

Pisarei e faso secondo tradizione 1-9

Pisarei and faso according to tradition

€ 14

Risotto Acquarello con funghi porcini ed il loro fondo, crema di aglio e polvere di prezzemolo 6-9-11

Acquarello risotto with porcini mushrooms and their bottoms, garlic cream and parsley powder

€ 15

Cappellacci ripieni di cotechino in brodo di lenticchie e le sue verdure di cottura 1-3-7-9

Cappellacci stuffed with cotechino in lentil broth and its cooking vegetables

€ 15

Tagliolino 33 tuorli con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo della Val Trebbia 1-3-7

Tagliolino 33 yolks with Parmesan cheese fondue and Val Trebbia truffle

€ 18

Bottoni ripieni di pesce spada, coulis di datterino bruciato, caviar di melanzane, crema al basilico e ricotta salata 1-3-4-7

Swordfish-filled buttons, burnt date coulis, aubergine caviar, basil cream and salted ricotta cheese

€ 16



SECONDI PIATTI

Cosciotto di agnello cotto a bassa temperatura con patata al cartoccio e cipolla rossa in agrodolce 9 - 12

Leg of lamb cooked at low temperature with baked potato and sweet and sour red onion

€ 22

Pancia di maialino cottura 18 ore con polentina concia e funghi porcini delle nostre valli 7 - 9 - 12

Pork belly cooked for 18 hours with polenta concia and porcini mushrooms from our valleys

€ 18

Costa di manzo cotta a bassa temperatura, purea di patate e cima di rapa scottata aglio olio e peperoncino 7 - 9 - 12

Beef rib cooked at low temperature, mashed potatoes and seared turnip tops with garlic, oil and chilli pepper

€ 22

La nostra cotoletta di vitella alla bolognese (con prosciutto di Parma 24 mesi e fonduta di Parmigiano Reggiano "vacche rosse") 1 - 7

Our veal cutlet Bolognese style (with 24-month Parma ham and red cow fondue)

€ 22

Cernia in olio cottura con ristretto di datterini con polveri di pizzaiola 4 - 9

Grouper in cooking oil with datterini ristretto and pizzaiola powder

€ 22

LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi.
Sara nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.

GRILLED MEAT: Our kitchen periodically selects different cuts.
We will share the proposal of the day with you.



DOLCI

Sbrisolona con zabaione

1-3-7-8

Sbrisolona (almond cake) and zabaione (egg cream)

€ 7

Tiramisú con salsa mou al caffè e fiocchi di sale maldon

1-3-7

Tiramisu with "coffee mou sauce" and maldon salt flakes

€ 7

Semifreddo al gianduia, nocciole prelinate

3-7-8

Gianduja semifreddo, pre-rolled hazelnuts

€ 7

Il nostro profiteroles con crema chantilly al te matcha e glassa al cioccolato bianco

1-3-4-7

Our profiteroles with chantilly cream with matcha tea and white chocolate icing

€ 7



LA TAVOLA
ROTONDA
Assapora, Vivi, Rilassati.

I VINI DOLCI

AL CALICE

Devera 2015 - Saccomani	€ 7
Vino del volta - La Stoppa	€ 7
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	€ 6
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	€ 7

IN BOTTIGLIA

Vino del volta - La Stoppa	€ 34
Devera 2015 - Saccomani	€ 39
Buca delle canne - La Stoppa	€ 50
Vin santo colli piacentini 2011 - Barattieri	€ 55
Moscato d'Asti DOCG "Solaris" - Marrone	€ 28
Moscato Canelli "P.Nivole" DOCG - Michele Chiarlo	€ 26
Passito San Basso - Cocci Grifoni	€ 25
Recioto della Volpicella 2019 - Corte Fornaledo	€ 38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) - Gia KFT	€ 82

