

Degustazioni

per tutto il tavolo
bevande escluse

Terra

Tartare di manzo al coltello, salsa aioli, insalatina di carciofi, maionese di acciughe

Ravioli ripieni di sfilacci di coppa cotta a bassa temperatura, porro e fungo cardoncello

Pancia di maialino cottura 18 ore, crema di patate allo zafferano e cipolla al forno caramellata

Pre-dessert

Sbrisolona con zabajone

€ 50

Mare

Anguilla, cipolla in saor, crostone di polenta croccante e maionese al rosmarino

Tagliolino 33 tuorli con crema di vongola, puntarelle e bottarga di muggine

Baccalà "Pedra Nuova" con panatura al nero di seppia, carbone vegetale, gazpacho di pomodoro e germogli

Pre-dessert

Tarte Tatin sablé betron, salsa lemon curd, gelato alla vaniglia

€ 60

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, delicotta

15

Tagliere Zibello

Culatello con riccioli di burro delle vacche rosse

18

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

Anguilla, cipolla in saor, crostone di polenta croccante e maionese al rosmarino 4-12

15

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

15

Tartare di manzo al coltello, salsa aioli, insalatina di carciofi, maionese di acciughe 3-4

16

Tonno di coniglio, verdure in agrodolce e pan brioche 1-9-12

14

PEDRA NUOVA

Primi piatti

Tortelli piacentini burro e salvia 1-3-7 **13**

Tagliolino 33 tuorli con fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo della Val Trebbia 1-3-7 **18**

Risotto all'ossobuco di Giuseppe 7-9 **18**

Ravioli ripieni di sfilacci di coppa cotta a bassa temperatura, porro e fungo cardoncello 1-3-6 **18**

Tagliolino 33 tuorli con crema di vongola, puntarelle e bottarga di muggine 1-3-14 **18**

La nostra Lasagnetta sfoglia verde con ragout di manzo romagnolo e funghi chiodini 1-3-7-9 **15**

PEDRA NUOVA

Secondi piatti

Stufato di asino, crema di verdure di stagione ⁹⁻¹²	22
Pancia di maialino cottura 18 ore, crema di patate allo zafferano e cipolla al forno caramellata ⁷⁻⁹⁻¹²	20
Costa di manzo cotta a bassa temperatura, purea di sedano rapa e fungo cardoncello ⁷⁻⁹⁻¹²	24
Petto d'anatra, piccola giardiniera, salsa ai frutti di bosco ⁷⁻⁹⁻¹²	22
Baccalà "Pedra Nuova" con panatura al nero di seppia, carbone vegetale, gazpacho di pomodoro e germogli ¹⁻⁴⁻¹²	22

La griglia

compresa di contorno

(A seconda della disponibilità giornaliera, la nostra cucina offre una selezione di tagli diversi)

Costata	6.50/hg
Filetto	25
Tagliata	22
<i>Contributo per l'ospitalità</i>	3.5

PEDRA NUOVA

Dolci

Sbrisolona con zabaione 1-3-7-8

7

Tiramisù con salsa mou al caffè e fiocchi di sale maldon
(possibilità di averlo senza glutine e senza lattosio) 1-3-7

7

Tarte Tatin sablé betron, salsa lemon curd, gelato
alla vaniglia 1-3-7

8

Semifreddo al caramello salato e noci pecan, terra di
cioccolato, lingua di gatto al caffè 1-3-7

8

Vin brulé, pera, frutti di bosco e cremoso allo
yogurt greco 7-12

7

PEDRA NUOVA

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