**ANTIPASTI**

**I salumi sono serviti con Carciofi all’olio e Cipolle rosse di Tropea all’agro dolce**

**-Affettato misto**

**16,00€**

**-Coppa piacentina**

**16,00**

**-Culatello DOP selezione**

**20,00€**

**-Prosciutto di Parma selezione 24 lune Devodier**

**16,00€**

**-Sfogliatina calda con Asparagi e salsa al Padano**

**16,00€**

**-Sformatino con Carciofi e Fonduta di Cacio Pasqualino**

**16,00€**

**-Catalana di Gamberi calda con verdure croccanti alle erbe aromatiche e maionese leggera alla Soia**

**16,00€**

**Primi Piatti**

**-Anolini in Brodo di Prima**

**12,00€**

**Tortelli d’erbetta della tradizione piacentina al Burro e Salvia 12,00€**

**Con sugo di funghi porcini 14€**

**-Agnolotti di patate e bacon al salto con olio evo**

**12,00€**

**-Panzerotti di Crepes al forno Ricotta e Ortiche**

**12,00€**

**-Risotto mantecato con Stimmi di Zafferano e**

**Asparagi di Piacenza**

**12,00€**

**-Quadrotti di pesce con ragù di Calamari e Totani alla maggiorana**

**14,00€**

 **(Tutta la pasta è rigorosamente fatta in casa)**

**SECONDI PIATTI**

**-Carrè d’Agnello e Timo al forno con Purea di Patate**

**18,00€**

**-Guancialino di Maiale al forno con verdure croccanti alla julienne e il suo fondo**

**16,00€**

**-Tagliata di manzo ai ferri con fiore di zucca ripieno di primizie dell’orto e sale Maldon Fumè**

**16,00€**

**-Anatra al forno con patate Spicchiona al saur**

**16,00€**

**- Treccia di branzino al forno con Pomodorini Pachino Capperi lacrimella all’olio evo**

**18,00€**