

Degustazioni

per tutto il tavolo
bevande escluse

Terra

Tartare di cavallo, olio all'aglio nero fermentato,
puntarelle e maionese alle acciughe

Ravioli di lumache di terra, ricotta di bufala e lime su coulis
di datterino giallo, polvere di prezzemolo e peperoncino

Pancia di maialino, crema di patate e baby ortaggi

Tartelletta con crema chantilly al
cocco e coulis di fragole

Piccola pasticceria

€ 50

Mare

Tataki di tonno in crosta di sesamo leggermente scottato,
maionese di soia e germogli croccanti

Passatelli in guazzetto di cozze e pesce azzurro

Polpo brasato alla salsa di soia, taccole
croccanti e maionese al wasabi

Gelato di nostra produzione

Piccola pasticceria

€ 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 miele
(16, 24, 40 mesi)

10

La nostra giardiniera croccante 9-12

6

Gnocco fritto 1

5

Antipasti

Uovo poche, croccante dal cuore morbido, cremoso di
patate al rosmarino e culatello 1-3-7

16

Tartare di cavallo, olio all'aglio nero fermentato,
puntarelle e maionese di acciughe 3

16

Tataki di tonno in crosta di sesamo leggermente
scottato, maionese di soia e germogli croccanti 3

16

Millefoglie di zucchine ed i suoi fiori, pappa al
pomodoro e cremoso al basilico 1

14

PEDRA NUOVA

Primi piatti

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

Spaghettoni di gragnano alla carbonara di agretti,
tuorlo marinato e culatello croccante 1-3-7 **16**

Il risotto di Giuseppe 1-3-7-9 **18**

Ravioli di lumache di terra, ricotta di bufala e lime
su coulis di datterino giallo, polvere di prezzemolo
e peperoncino 1-3-7 **18**

Tagliolino 33 tuorli, aglio, olio, peperoncino
e ricci di mare 1-2-3-14 **18**

Passatelli in guazzetto di cozze e pesce azzurro 1-2-4-7 **18**

PEDRA NUOVA

Secondi piatti

Petto d'anatra, piccola giardiniera, salsa ai frutti di bosco <small>7-9-12</small>	22
Pancia di maialino, crema di patate e baby ortaggi <small>7</small>	21
La nostra cotoletta farcita con prosciutto crudo di Parma 24 mesi e cacio del Po <small>1-7</small>	24
Ricciola con cipolla marinata, gazpacho di cetriolo, mela verde e salsa di yogurt greco <small>4-7</small>	22
Polipo brasato alla salsa di soia, taccole croccanti e maionese al wasabi <small>3-4-6</small>	21
La nostra selezione di formaggi con miele e marmellate <small>7</small>	16

La griglia

compresa di contorno

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

Diaframma	20
Filetto	28
Tagliata	24
<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

Cioccolato...cioccolato...cioccolato 3-7 8

Pedra Dolce 3-7 8

Gelato di nostra produzione 7 7

Tartelletta con crema chantilly al cocco e
coulis di fragole 1-3-7 8

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