

# 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, Delicotta

15

## Tagliere Zibello

Culatello con riccioli di burro delle vacche rosse 7

18

Verticale di formaggio Grana e Parmigiano DOP con confetture e miele (16, 24, 40 mesi)

10

La nostra giardiniera croccante 9-12

6

Gnocco fritto 1

5

## Antipasti

Tartare di cavallo a modo nostro 3-10

15

Millefoglie di verdure di stagione, pappa al pomodoro e yogurt greco al cetriolo (Tzaziki alla menta) 9-3-7-1

12

Culatta con sorbetto al melone

16

Crudo di tonno farcito con mango e la sua salsa teriyaki 5-6-8-10-11

16

Gravelaux di salmone agli agrumi

15

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

# Primi piatti

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

Risotto con tartare di gambero rosso e la sua  
bisque, pomodoro confit e crema di burrata 2-9-7 **18**

Ravioli ripieni d'anatra con crema di fois gras e  
gelato alla cipolla 9-7 **18**

Spaghetti ai tre pomodori 9-7 **14**

Tagliolino 33 tuorli con carbonara di mare 3-7 **18**

# Secondi piatti

Orata al forno in papillot	22
Salmone farcito al basilico con spuma al wasabi 7	20
Coscia di faraona con verdure di stagione 1-7	22
Scottadito agnello in crosta alle erbe con patate al forno 1-7-3	22
Hamburger vegetariano con chips di verdure 3-6-1-7	16

## La griglia

compresa di patate al forno

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

Diaframma	20
Filetto	26
Tagliata	24
<i>Contributo per l'ospitalità</i>	3.5

# 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 3-7-6-8 **8**

Pedra Dolce 3-7-6-8 **8**

Gelato di nostra produzione 7 **7**

Ravioli di ananas 7 **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