

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, Strolghino, Gola

15

Tagliere Zibello

Culatello

18

Spalla cotta calda con marmellata di cipolle

14

La nostra giardiniera croccante ⁹⁻¹²

6

Gnocco fritto ¹⁻⁷ **(solo ven-sab-dom)**

5

Polenta fritta e gorgonzola

8

Verticale di Parmigiano DOP (16, 24, 40 mesi)

10

Antipasti

Tartare di cavallo con maionese di sedano rapa e aceto balsamico ³

15

Scaloppa di fois gras con chatnay e pain d'épices ¹⁻⁷⁻⁸

16

Cosce di rana fritte en persillade ¹

15

Trota salmonata e marinata alla rapa rossa e crema di zucca ⁴

16

Millefoglie di verdure di stagione

14

Uovo poche, tartufo e culatello ¹⁻³⁻⁷

16

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

I classici

I tortelli con la coda 1-3-7 (anche senza glutine e senza lattosio)	13
I pisarei e fasò 1-9-7	13
Gli anolini 1-3-7	15

Primi piatti

Mezze maniche alla pasta di salame con crema di castagne e burro chiarificato al timo 1-3-7-8	16
Cappellacci al cioccolato con ripieno di zucca, gocce di taleggio e guanciale croccante 1-3-7	16
Tagliolini ai gamberoni, bisque al cognac e nduja con stracciatella di bufala 1-2-3-7	18
Savarin di riso con funghi porcini, spalla cotta e crema al castelmagno 7	18

Secondi piatti

Filetto Pedra Nuova 7	27
Pescato del giorno in papillot 4	24
Guancialino di maiale extra dark 7	18
Suprema di pollo di corte 8-10-7	18
Punta ripiena con patate al forno 1-3-7-9	19
Hamburger vegetariano con chips di verdure 3-1-7	16

La griglia

compresa di patate al forno

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

Tagliata	23
Filetto di cavallo	24
Diaframma	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

Cioccolato...cioccolato...cioccolato 3-7-6-8

8

Pedra Dolce 3-7-6-8

8

Gelato di nostra produzione 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 Fornaleto	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 Fornaleto	38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) - Gia KFT	82