

# Antipasti

(tutti i nostri salumi vengono fatti stagionare nella cantina situata nelle scuderie del castello)

Piacenza nel piatto 16  
Le 3 DOP (Coppa, Salame e Pancetta) accompagnate  
dalla giardiniera nostrana <sup>9</sup>

Pancetta cotta, cipolle rosse caramellate 16  
su pane dorato <sup>1-5-7</sup>

Fagottino di puff pastry, cuore di carciofo su 17  
crema allo zafferano <sup>1-3-7-8</sup>

Uovo fondente, asparagi colatura al parmigiano 15 <sup>1-3-7</sup>

Moscardini in guazzetto con pane tostato 18 <sup>1-9-14</sup>

Polenta fritta e gorgonzola 9 <sup>5-6-7</sup>

Selezione di formaggi, confetture e miele 18 <sup>7</sup>

Gnocco fritto 6 <sup>1-7</sup>

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

- I tortelli piacentini con crema di spinaci 1-7 **15**  
(anche senza glutine)
- I pisarei e fasò 1-7 **14**
- Gnocchi al verde di asparagi, pancetta croccante e colatura di burrata di bufala 1-3-7 **16**
- Chicca verdi, crema di erborinato e noci 1-3-7 **16**
- Risotto al taleggio di grotta, pere, granella di pistacchio 7-8 **17**
- Tagliolino all'uovo ragout d'anatra, profumato al timo 1-3-7-9 **15**
- Spaghettone trafilato al bronzo, zafferano, polpo e zeste di limone caramellate 1-3-7-14 **20**

# Secondi piatti

Controfiletto di manzo nappato con millefoglie di patate 7	19
Costine laccate al miele aromatizzato, patate al forno 7	17
Tentacolo di polpo croccante, crema di asparagi e cipolla rossa caramellata 7-14	22
Tacchinella scaloppata con sedano, mele verdi e noci in yogurt greco 7-8-9	16
Tartare di Scottona 180g, uovo, capperi, sale Maldon, songino, cipolle rosse caramellate 7	18
Ganassino di maialino CBT, crema verde primaverile, fondo al Gutturnio e crumble salato 1-3-7-12	18
Filetto di vitello, frutti rossi e valeriana 7	22

# La griglia

compresa di patate al forno

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

Taglio del giorno

8/hg

## Contorni

Patate al forno 7 5

Insalata verde, mela verde, carote, pomodorino, sedano 6

Valeriana, noci e scaglie di grana 8 6

Millefoglie di patate 7 5

Cipolle rosse caramellate 7 5

*Contributo per l'ospitalità* 3.5

PEDRA NUOVA

# Dolci

Yogurt greco, cioccolato bianco, fragole e scaglie di cioccolato 7 8

Sbrisolona con il mascarpone 1-3-7 8

Cestino di frolla al caffè, gelato al mascarpone e fragole 1-3-7 8

Voglia di mele, gelato al fior di latte 1-3-7 8

Pera ubriaca al Gutturnio, gelato al mascarpone 3-7-12 8

Crema al mascarpone, fragole, cioccolato 3-7 8

Semifreddo al cioccolato, cuore di crema al peperoncino, colatura al cioccolato 3-7 8

Sorbetto al lime e menta al cucchiaino 7 8

Gelato vegano 6 8

# Vini dolci

## Al calice

Devera 2015 (Verdera Passita)	Saccomani	<b>7</b>
Vino del volta (Malvasia di candia aromatica)	La Stoppa	<b>7</b>
Moscato "Nivole" DOCG	Michele Chiarlo	<b>5</b>

## In bottiglia

Vino del volta (Malvasia di candia aromatica)	La Stoppa	<b>34</b>
Devera 2015 (Verdera Passita)	Saccomani	<b>39</b>
Buca delle canne (Semillon botritizzato)	La Stoppa	<b>50</b>
Vinsanto colli piacentini 2011 (Malvasia di candia aromatica)	Barattieri	<b>65</b>
Moscato "Nivole" DOCG	Michele Chiarlo	<b>19</b>
Passito San Basso (Passerina passita)	Cocci Grifoni	<b>25</b>
Recioto della Valpolicella 2019 (Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese)	Corte Fornaledo	<b>38</b>
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) (Furmint, Muscat Lunel)	Gia KFT	<b>92</b>