antipasti

Coppa Piacentina DOP, pancetta, salame, giardiniera della casa e focaccia calda 1-7-9	14
Zucca arrostita, fonduta di Grana Padano, nocciole tostate e rosmarino 7-8	11
Baccalà mantecato, polenta croccante, cipolla caramellata e prezzemolo 1-4	15
Polenta dorata, fonduta di Grana Padano, funghi trifolati 1-7	12
Tortino caldo di patate e porri, fonduta di Grana Padano e coppa croccante 1-7	12
Cipolla al forno, crema al Grana Padano, riduzione di Gutturnio e pane tostato 7-12	10
Capesante su crema di castagne, polvere di lime 7-14	20

primi piatti

Pisarei e fasö, a modo nostro 1-7	14
Tortelli di zucca, burro nocciola, salvia e Cacio del Po 1-3-7-8	15
Tagliatelle fresche, fondo ai funghi, Katsuobushi e timo 1-3-4-7	15
Risotto alla zucca, Grana Padano e riduzione di Gutturnio 7-12	14
Anolini piacentini saltati al burro, fondo d'arrosto e Grana Padano 1-3-7	16
Gnocchi di patate, crema al Parmigiano, salsiccia e rosmarino 1-3-7	14
Maltagliati al ragù bianco di oca, funghi e Grana Padano 1-3-7	15
Spaghettone, acciughe, aglio nero e pane croccante al prezzemolo 1-4	20

LA TAVOLA ROTONDA

secondi piatti

Capocollo di maialino cotto lentamente, fondo al Gutturnio e patate rustiche 9-12	19
Ganassino di manzo brasato, polenta morbida e cipolla al vino rosso 1-9-12	20
Pancia di maialino arrosto, crema di castagne, cavolo nero ripassato 7	20
La cotoletta piacentina, patate al forno e misticanza 1-3-8	18
Baccalà in crosta, crema di patate, porro croccante e olio alle erbe 1-4-7-8	22
Coscia di faraona arrosto agli aromi, il suo fondo e mostarda di mele cotogne 9	19
Cotechino croccante, crema di patate, lenticchie e cipolla caramellata 7	18
Sgombro, crema di arancia e puntarelle 1-4	20

la griglia

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

Fiorentina	8€/hg
Tomahawk	8€/hg

LA TAVOLA ROTONDA

dolci

Sbrisolona, crema al mascarpone e salsa al caffè 1-3-7 — 8

Mela montata alla cannella, crema alla vaniglia e crumble 1-3-7 — 8

Cremoso al cioccolato, pane caramellato e crema inglese 1-3-7 — 8

Tiramisù classico preparato nella nostra cucina 1-3-7 — 8

Cheesecake alla zucca, amaretti e caramello 1-7 — 8

Pera speziata, cioccolato fondente e crumble alle mandorle 1-3-7 — 8

Fondente di castagne con cioccolato caldo 1-3-7 — 8

1. Cereali contenenti 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, noci di acagiù, pecan, del Brasile, macadamia); **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 TAVOLA ROTONDA

vini dolci

AL CALICE

Devera 2015 - Saccomani (Verdera Passita)	7
Vino del Volta - La Stoppa (Malvasia di Candia aromatica)	7
Moscato “Nivole” DOCG - Michele Chiarlo	5

IN BOTTIGLIA

Vino del Volta - La Stoppa (Malvasia di Candia aromatica)	34
Devera 2015 - Saccomani (Verdera Passita)	39
Buca delle Canne - La Stoppa (Semillon botritizzato)	50
Vin Santo colli piacentini 2011 - Barattieri (Malvasia di candia aromatica)	65
Moscato “Nivole” DOCG - Michele Chiarlo	18
Passito San Basso - Cocci Grifoni (Passerina passita)	25
Recioto della Valpolicella 2021 - Corte Fornaledo (Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese)	38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) - Gia KFT (Furmint, Muscat Lunel)	92
Praedulce - Baraccone (Malvasia di candia aromatica passita)	37