

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

FUOCO E BRACE


80

Un percorso che si riunisce attorno al fuoco, cuore centrale della nostra cucina, che forgia il gusto con sapienza antica e ricerca moderna

Benvenuto della cucina

La perla del Delta flambadou , pancetta campagola "Grossetti", limone fermentato, pino mugo ⁽¹⁴⁾


Fassona cruda ma cotta, maionese alla cenere , cipolla piacentina, mirtillo rosso

Animella di vitello bbq , agretti, yuzu ⁽⁷⁾

Tortello Piacentino alla brace , caciocavallo podolico , brodo di terza ^(1,3,7,9)

Il piccione si fa in quattro: filetto, petto , coscia, frattaglie ^(1,3,7,9)

Lecca-lecca la Val Trebbia ^(3,7)

Cheesecake: zafferano, fragole, yuzu, carbone  e liquirizia ^(1,3,7,8)

Piccola pasticceria ^(1,3,7,8)

SENSI

65

Un percorso che racchiude la nostra ricerca sul gusto, all'insegna di armonia ed eleganza, con l'ispirazione dettata dalla nostra terra

Benvenuto della cucina

Bao - tarò ad caval ^(1,6,9)

Un mare di pisarei: crudità di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale ^(1,2,3,7,9)

Anolini di canapa, cervo, minestra di primavera ^(1,3,7)

Storione bianco, beurre blanc al fieno, erbe spontanee ^(4,7)

Lecca-lecca la Val Trebbia ^(3,7)

Tarte Tatin: Mela golden, pasta sfoglia, gelato al latte di capra, arancia e rosmarino ^(1,7)

Piccola pasticceria ^(1,3,7,8)

In aggiunta se gradite:

Wagyu Lodigiano, carciofi, agrumi ^(3,6)

15

Abbinamento vini

tre calici 30 - cinque calici 45 - sette calici 60

*I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti del tavolo e comprendono entrèe di benvenuto, pre-dessert e piccola pasticceria

LA CARTA

* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti

ANTIPASTI

La perla del Delta flambadou 🔥, pancetta "Grossetti", bergamotto fermentato, pino mugo ⁽¹⁴⁾	22
Colazione salata: lumache piacentine, funghi di stagione, patate 🔥, tartufo, croissant ^(1,7,11)	22
Bao-tarò ad caval 🔥 ^(1,6,9)	20
Animella di vitello bbq 🔥, agretti, yuzu ⁽⁷⁾	24
Fassona cruda ma cotta, maionese alla cenere 🔥, cipolla piacentina, mirtillo rosso ^(3,10)	22
✓ Uovo felice "az. Biofilia", asparago piacentino 🔥, aglio orsino, gutturnio ^(3,7)	20

PRIMI

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale 🌻 ^(1,2,3,7,9)	24
Cappelletti di storione e foie gras, Lingotto di Caviale, fumetto al vino bianco ^(1,3,4,7,9)	22
Anolini di canapa, cervo 🔥, minestra di primavera ^(1,3,7,9)	22
✓ Riso Carnaroli "Casonato" 🔥, i caprini di "San Tommaso", limone meyer, erbe amare ^(7,9) (*minimo due persone)	22
✓ Spaghettoni, acqua di pomodoro, gin al basilico, cipolla alla brace 🔥 ^(1,7)	20



SECONDI

Storione bianco, beurre blanc al fieno 🔥, erbe spontanee ^(4,7,9) (*con aggiunta 10gr di Caviale "Calvisius Tradition" + euro 20)	26
Wagyu Lodigiano 🔥, carciofi, agrumi ^(3,7)	28
Il piccione si fa in quattro: filetto, petto 🔥, coscia, frattaglie ^(1,3,7,9)	30
✓ Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno 🔥 ^(7,9)	24

DRY AGED BEEF

Costata 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione ⁽¹⁰⁾	7/hg
Fiorentina 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione ⁽¹⁰⁾	8/hg
Filetto alla Rossini 🔥 ^(1,3,7)	35

CARTA DEI DOLCI

<u>CHEESECAKE</u>	12
Zafferano, fragole, yuzu, carbone  e liquirizia (1,3,7,8)	
<u>TIRAMI – SU’</u>	12
Cake alle mandorle, spuma di mascarpone, chantilly di ricotta, gelato alla nocciola, tuile al cacao, gelatina di caffè (3,7,8)	
<u>TARTE TATIN</u>	12
Mela golden, pasta sfoglia, gelato al latte di capra, arancia e rosmarino (1,7)	
<u>TORTA DI ROSE</u>	12
La nostra torta di rose, gelato alla crema, zabaione allo Zibibbo Passito “Alchimia” delle Cantine Benvenuto  (1,3,7)	
<u>ESPERIENZA (omaggio a Grant Achatz)</u>	20 p.p.
Il Dolce Condiviso creato dal nostro Chef sul vostro tavolo (1,3,7,8)	

FORMAGGI

<u>TRE PEZZI</u>	14
Formaggi locali, confetture, pan brioche (1,3,7)	
<u>CINQUE PEZZI</u>	18
Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioche (1,3,7)	




LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. 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
8. Frutta a guscio
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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

-  Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di soli ingredienti vegetali
-  Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto della cottura alla brace, al fuoco o l'affumicatura
-  Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto Presidio Slow Food, i Presidi sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. La nostra Locanda aderisce all'alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

Coperto comprensivo di entrée di benvenuto, selezione di pane, pre-dessert	5
Acqua Panna e S.Pellegrino	5
Caffè è piccola pasticceria	4