

## LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

### FUOCO E BRACE

85

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

Anguilla affumicata, lattuga alla brace 🔥, latticello (4,7)

Fassona cruda ma cotta, maionese alla cenere 🔥, cipolla piacentina, mirtillo rosso (1,3)

Animella di vitello bbq 🔥, spinacino, yuzu (7)

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

Grigliata di pesce anticonformista 🔥 (1,2,4,7,9,14)

Gin Sensi

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

Piccola pasticceria (1,3,7,8)

### SENSI

70

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

Colazione salata: lumache piacentine, funghi di stagione, patate, tartufo, croissant (1,3,7,11)

Un mare di pisarei: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale (1,2,3,9,13)

Ramen piacentino: noodles di canapa, uovo delle "galline felici", pancetta Giovanna (1,3,6,7,9)

Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno (7)

Gin Sensi

Estate: Frutta fresca fermentata, gelato al polline, miele del Penice (1,3,7)

Piccola pasticceria (1,3,7,8)

### In aggiunta se gradite:

Wagyu Lodigiano, biete, oyster sauce (14)

15

### **Abbinamento vini**

tre calici 30 - cinque calici 45

\*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

	Trota affumicata 🔥, gazpacho di menta, ortiche <sup>(4)</sup>	20
	Colazione salata: lumache piacentine, funghi di stagione, patate 🔥, tartufo, croissant <sup>(1,3,7,11)</sup>	22
	Fassona cruda ma cotta, maionese alla cenere 🔥, cipolla piacentina, mirtillo rosso <sup>(1,3)</sup>	22
✓	Panzanella: waffle 🔥, varietà di pomodori, cetrioli, maionese al basilico, balsamico <sup>(1,3,7)</sup>	20

## PRIMI

	Un mare di pisarei 🔥: crudità di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale  <sup>(1,2,3,9,13)</sup>	24
	Omaggio a Marchesi: Spaghettoni freddi, caviale Calvisius Tradition Prestige, burro salato 🔥 <sup>(1,4,7)</sup>	30
	Cappelletti di storione e foie gras, bisque 🔥, nocciole <sup>(1,2,3,4,7,8,9)</sup>	22
	Ramen piacentino: noodles di canapa, uovo delle "galline felici", pancetta Giovanna 🔥 <sup>(1,3,6,7,9)</sup>	22
✓	Come una parmigiana: Riso Carnaroli "Casonato", melanzane 🔥, pomodoro, Parmigiano Reggiano 85 mesi "F.lli Mezzadri", basilico, mozzarella <sup>(7,9)</sup> (*minimo due persone)	20

## SECONDI


	Grigliata di pesce anticonformista 🔥 <sup>(1,2,4,7,9,14)</sup>	35
	Wagyu Lodigiano 🔥, biette, oyster sauce <sup>(14)</sup>	30
	Il piccione si fa in quattro: filetto, petto 🔥, coscia, fragole <sup>(1,3,7,9)</sup>	34
✓	Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno 🔥 <sup>(7)</sup>	25

## DRY AGED BEEF

	Costata 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione <sup>(10)</sup>	70/kg
	Fiorentina 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione <sup>(10)</sup>	80/kg
	Filetto alla Rossini 🔥 <sup>(1,3,7)</sup>	35

## CARTA DEI DOLCI

### CHEESECAKE 12

Zafferano, fragole, yuzu, carbone  e liquirizia (1,3,7,8)


### TIRAMI – SU' 12

Cake alle mandorle, spuma di mascarpone, chantilly di ricotta, gelato alla nocciola, tuile al cacao, gelatina di caffè (3,7,8)

### TARTE TATIN 12

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

### TORTA DI ROSE 12

La nostra torta di rose, gelato alla crema, zabaione allo Zibibbo  
Passito "Alchimia" delle Cantine Benvenuto  (1,3,7)

### ESTATE 12

Frutta fresca fermentata, gelato al polline, miele del Penice (1,3,7)

## FORMAGGI

### TRE PEZZI 14

Formaggi locali, confetture, pan brioche (1,3,7)

### CINQUE PEZZI 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 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