



Menu

Prima portata

Degustazione salumi piacentini dei F.lli Salini con gnocco fritto

Seconda portata

Tortelli del Petrarca con burro di panna di affioramento e salvia

oppure

Baccalà cotto a vapore con crema di patate all'olio, pomodorini confit e salsa
all'aglio nero

Oppure

Burger di lenticchie rosse e piselli con crema di patate all'olio, verdure grigliate e
semi di sesamo con salsa di soia ed erba cipollina

Dessert

Semifreddo allo zabaione con salsa ai frutti di bosco

oppure

Sorbetto al Moscow Mule

€ 60,00 PREZZO NETTO A NOI

inclusa acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone
INCLUSA VISITA GUIDATA AL CASTELLO


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale 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.

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità d salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Menu

Antipasto

Flan di Parmigiano di latte di Vacca Bianca Modenese  *Casificio Rosola di Zocca (MO)*

Primi

Ravioli di Cipolle Caramellate con fonduta di Stracchino all'antica delle Valli Orobianche 
della Latteria Valtorta | Valtorta (BG)

Risotto Carnaroli Cascina Gattinera *e*
con sfilacci di coppa piacentina ai profumi di timo e
maggiorana

Secondo

Burger di lenticchie rosse e piselli con crema di patate all'olio, verdure grigliate, erba
cipollina, semi di papavero e salsa di soia

Dessert

Panna cotta con coulisse di frutto della passione

Costo | € 55,00 Acqua e caffè e 1 bottiglia di vino ogni 3 ps inclusi (minimo 40 persone)



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale 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.