



# 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



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.