

SFIZIOSITÀ

Salumi del Ducato di Piacenza e Parma	16 €
Prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi	18 €
Culatello “Podere Cadassa”	20 €
Lardo di Patanegra	20 €
Selezione di formaggi con confetture	18 €
Burratina di bufala Campana (125 grammi) con pomodorini del Piennolo	12 €
Frittelle di “sciurilli” (fiori di zucca), maionese di ‘nduja dolce	12 €
Crostone di pane casereccio con stracciatella, prosciutto crudo e fichi	12 €
Battuta di fassona con maionese alle nocciole piemontesi IGP	16 €
Tartare di gambero rosso	18 €
Sashimi di salmone scozzese affumicato “Loch Fyne”, maionese alla barbabietola ai profumi di acqua di mare di Sardegna	20 €
Alici del Cantabrico, pane e burro	12 €
Plateau di ostriche	3,50 € cad

PRIMI

Mezzi paccheri di Gragnano “Giovanni Assante” con pesto alla genovese, burratina di bufala campana, pomodoro disidratato e basilico fresco	13 €
Rigatoni di Gragnano “Giovanni Assante” alla carbonara	13 €
Cacio e pepe con tartare di gambero rosso	18 €
Spaghettoni di Gragnano “Giovanni Assante” con polpa di ricci di mare e bottarga	20 €
Tortelli piacentini burro e salvia	12 €

SECONDI

Filetto di branzino su crema di piselli, zucchine trifolate alla mediterranea, essenza di pomodorini arrostiti	18 €
Trancio di ricciola, peperoni marinati al miele, infuso di basilico e lime	20 €
Polpo e calamari con maionese agli agrumi, pan brioche, polvere di liquirizia, indivia grigliata e misticanza di stagione	20 €
Filetto di manzo (250 grammi) con patate al forno aromatizzate al rosmarino	24 €
Cotoletta rustica di maialino, maionese alla senape di Dijon, patate al forno	18 €

PINSE

DELICATA pomodoro, fior di latte, crudo, stracciatella, granola di nocciola	14 €
PARADISO crema di pistacchi, mortadella, mozzarella di bufala, granella di pistacchi	14 €
PIACENZA pomodoro, fior di latte, pancetta "La Giovanna" di Capitelli, patate al forno	14 €
LA SFIZIOSA tartare di gambero rosso, stracciatella e zest di lime	14 €
VEGANA crema di barbabietola, zucchine alla griglia e semi di chia	14 €

STARTER

Salumi del Ducato di Piacenza e Parma typical salumi selection of Piacenza e Parma	16€
Prosciutto crudo di Parma DOP raw ham aged 30 months	18€
Culatello "Podere Cadassa"	20€
Lardo di Patanegra	20€
Selection of cheeses with jams	18€
Burratina di bufala Campana (125g) with Piennolo cherry tomatoes	12€
Frittelle di sciurilli Fritters with zucchini flowers, mayonnaise and sweet nduja	12€
Crostone di pane casareccio Homemade bread with straciatella, raw ham and figs	12€
Battuta di fassona with hazelnut mayonnaise Piedmont PGI	16€
Red shrimp tartare	18€
Smoked Scottish salmon sashimi Loch Fyne With beetroot mayonnaise and Sardinian sea water aromas	20€
Cantabrian anchovies with bread and butter	12€
Oyster	3,50€ cad.

FIRST COURSE

Mezzi paccheri di Gragnano "Giovanni Assante" Pasta with Genoese pesto, burrata from Campania, dehydrated tomato and fresh basil	13€
Rigatoni di Gragnano "Giovanni Assante" Carbonara rigatoni	13€
Cacio e pepe with red shrimp tartare	18€
Spaghettoni di Gragnano "Giovanni Assante" Pasta with sea urchin pulp and bottarga	20€
Tortelli piacentini Typical filled pasta with butter and sage	12€

SECOND COURSE

Branzino fillet With pea cream, zucchini and roasted tomato's essence	18€
Ricciola with honey-marinated peppers, basil and lime infusion	20€
Octopus and squid with citrus mayonnaise, brioche bread, licorice powder, grilled endive and seasonal mixed salad	20€
Beef fillet (250g) with rosemary-flavoured and baked potatoes	24€
Pork Schnitzel with Dijon mustard mayonnaise and baked potatoes	18€

PINSE

DELICATA Tomato, fior di latte, raw ham, stracciatella, hazelnut granola	14€
PARADISO Cream of pistachios, mortadella, buffalo mozzarella, chopped pistachios	14€
PIACENZA Tomato, fior di latte, "La Giovanna" pancetta, baked potatoes	14€
LA SFIZIOSA Red shrimp tartare, stracciatella and zest of lime	14€
VEGAN Cream of beetroot, grilled zucchini and chia seeds	14€