



# Menu Degustazione

## Prima portata Da scegliere fra:


Salumi piacentini (*coppa, pancetta, culaccia e salamè*) con gnocco fritto

Flan di parmigiano con mostarda di peperone giallo (V) - GF

Salmonè affumicato Upstream di Claudio Cerati marinato al limè con mela e salsa al  
prezzemolo GF

## Seconda portata Da scegliere fra:

Tortelli piacentini burro e salvia (V)

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di Stracchino all'antica delle Valli Orobiche,  
pistacchio e mirtilli essiccati (V) 

Risotto Baldo Casina Gattinera con sfilacci di coppa piacentina e parmigiano di Vacca  
Bianca modenese 30 mesi (V) GF 




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.

## Terza portata Da scegliere fra:

Battuta di manzo con valzeriana, olio Evo 458 degli Olivi di Gianpa di Gropparello, uovo, cucchiani di aromi (szenape, acciuga del Mar Cantabrico, cipollotto, fiore di cappero) *GF*

Manzo lardellato in guisa di quaglia con Cipolla caramellata al malvasia

Sformatino di Cavolfiore con fonduta di Parmigiano di Vacca Bianca Modenese del casificio Rosola di Zocca (MO) *(V) GF* 

Tartare di tonno rosso, con albicocche, salsa di soia, erba cipollina e zeste di limone *GF*

## Dessert Da scegliere fra:

Sorbetto al Moscow Mulg *(V) GF LF*

Panna cotta di soia con frutto della passione *(V) GF LF*

Semifreddo allo zabaione con salsa ai frutti di bosco *GF*

Flan di mandorle con nostro gelato al Malaga *GF*

Semifreddo alla nocciola con salsa gianduia e caramello salato *GF*

*(V) vegetariano*

*(V) vegan*

*GF gluten free*

*LF Lactose free*



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.

---