



Menu 3 portate

Prima portata

Da scegliere fra:

Degustazione Salumi piacentini F.lli Salini con gnocco fritto

Lingottini di Salmonc affumicato Upstream* di Claudio Cerati con albicocchc, caprino ed erba cipollina *GF*

Fian di Parmigiano con mostarda di peperonc giallo *(V) GF*

Burger di fiore di lenticchie rosse e piselli, con erma di patate all'olio, finotti brasat, salsa di soia e semi di papavero con Olio Evo Gli Olivi di Gianpa di Gropparello *(V) GF*

(LF)

Seconda portata

Da scegliere fra:

Tortelli piacentini burro e salvia *(V)*

Spaghetti di Gragnano saltati al burro salato, con tartare di salmonc upstream, briciole di pane tostato e zcst di limone *(V)*

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di talcggio, pistacchio e mirtilli cccicati *(V)*

Risotto Carnaroli Cascina Gattinera alla zucca con crema di anacardi e lievito alimentare
disattivato, zest di arancia (V) GF (LF)

Dessert

Da scegliere fra:

Semifreddo allo zabaglione con salsa ai frutti di bosco (V) GF

Sorbetto al Moscow Mule (V) GF (LF)

Semifreddo alla nocciola con salsa gianduia e caramello salato GF

Panna Cotta di Soia con salsa al frutto della passione (V)

Piccolo Buffet di dolci e praline al cioccolato

(V) vegetariano

GF gluten free

(V) Vegan

(LF) lactose free

** la filiera "verticale" del salmone unico al mondo*

Sostenibilità:

La scelta delle materie prime per i nostri menu segue delle linee guida dettate dalla volontà di essere motore di un circolo virtuoso che promuova l'economia locale valorizzando le tradizioni e seguendo l'etica in tutte le fasi.

I nostri prodotti sono: locali, di alta qualità, da piccoli produttori di vallata, prodotti con attenzione al consumo delle risorse, ottimi per la salute