



RISTORANTE DEL DUCATO

PER INIZIARE

- Delizie piacentine e la loro giardiniera 15
Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP “Salumificio Peveri”, Pancetta Piacentina DOP “Salumificio Ferrari dell’Alta Valnure”, Giardiniera dell’Azienda Agricola Pisaroni “Cascina Pizzavacca di Villanova” con prodotti a km zero coltivati all’interno dell’azienda e lavorati ancora a mano
- Culatello di Zibello DOP “Dallatana” 20
e i suoi riccioli di burro d’alpeggio mantecato alle erbette
- Primo sale aromatizzato al miele di 13
castagno con zucca al forno e i suoi semi tostati
- Seppia scottata con cipolla in agrodolce su 14
crema di cannellini
- Falafel di ceci con salsa di yogurt greco ed 13
erba cipollina
- Uova di quaglia su nido di verdure 13
croccanti e maionese alla barbabietola

LA PASTA

- Tortelli alla piacentina 15
“caramelle” di pasta fresca, e il ripieno è un trionfo di ricotta “Caseificio Valcolatte” e spinaci
- Pin alla Bobbiese con funghi porcini al profumo di timo 16
- Anolini ripieni di stracotto in brodo di terza 15
- La Carbonara del Ducato 15
mezzi rigatoni trafilati al bronzo, guanciale tradizionale di Amatrice, pecorino romano DOP, uovo selezionato e macinata di pepe nero
- Orecchiette con pesto di cavolo nero, acciughe del Cantabrico, pomodori secchi e crumble limone e capperi 16
- Taglioni al nero di seppia con gamberoni e aneto con la loro bisque 18

CARNE E PESCE

Filetto di manzo selezionato con noce di burro fuso aromatizzato alle erbe e sale Maldon 29

L'orecchia di Elefante 28
diametro min 20 cm

Guancialino di vitello brasato con polentina alla griglia 22

“Cupa arost cun la cònsa” 19
Coppa Piacentina al forno come vuole la tradizione con la sua demi-glace

Trippa alla piacentina 19

Pescato del giorno del nostro chef 21

Tutte le proposte sono accompagnate dal loro contorno

I FORMAGGI

Formaggi del territorio 15
*con le composte dell'Azienda Agricola Pisaroni
“Cascina Pizzavacca di Villanova”*

DULCIS IN FUNDO

Parfait glacé al cioccolato e salsa al rum 8

Sbrisolona piacentina con zabaione caldo 8

Sorbetto dello chef 7

Insalata di frutta fresca 7

Zuppa inglese come da ricetta 8

Coperto 2,5

Acqua Minerale e frizzante 3

Caffè selezione Musetti 2

STARTER

- Delizie piacentine and their giardiniera 15
Coppa Piacentina PDO and Salame Piacentino PDO "Salumificio Peveri"
Pancetta Piacentina DOP "Salumificio Ferrari dell'Alta Valnure" PDO bacon
Pisaroni Farm "Cascina Pizzavacca di Villanova"
Giardiniera with 0 km products grown on the farm and still processed by hand
- Culatello di Zibello DOP "Dallatana" and its curls of alpine pasture butter whipped with herbs 20
- Chestnut honey flavored primo sale (creamy cheese) with baked pumpkin and toasted seeds 13
- Seared cuttlefish with sweet and sour onions on cannellini cream 14
- Chickpea falafel with Greek yoghurt cream and chives 13
- Quail eggs on crispy vegetables and beet mayonnaise 13

PASTA

- Tortelli alla piacentina 15
fresh pasta home made, and the filling is a triumph of 'Caseificio Valcolatte' ricotta cheese and spinach
- Pin alla Bobbiese with fresh Porcini mushrooms and thyme 16
- Anolini stuffed with stracotto in broth 15
- La Carbonara del Ducato 15
Mezzi rigatoni pasta, traditional Amatrice bacon, PDO Roman pecorino cheese, selected egg and ground black pepper
- Orecchiette pasta with black cabbage pesto, Cantabrian anchovies, sun-dried tomatoes and lemon and caper crumble 16
- Squid ink taglioni with prawns and dill with their bisque 18

MEAT AND FISH

| | |
|---|----|
| Beef's fillet with herb-flavoured melted butter and Maldon salt | 29 |
| Orecchia di Elefante <i>our "cotoletta alla milanese" minimum diameter 20 cm</i> | 28 |
| Braised veel check with grilled polenta | 22 |
| "Cupa arost cun la cónsa" <i>Roasted pork according to tradition with its demi-glace</i> | 19 |
| Piacentian Tripe | 19 |
| Fish of the day – Chef's daily preparation | 21 |

All proposals are accompanied by their side dishes

CHEESES AND ACCOMPANIMENTS

| | |
|--|----|
| Triumph of local cheeses with local jam <i>depending on market availability</i> | 15 |
|--|----|

DULCIS IN FUNDO

Chocolate parfait glacé with rhum sauce 8

Sbrisolona cake with hot zabaglione 8

Chef's sorbet 7

Fresh fruit salad 7

Trifle 8

Cover charge 2,5

Still and sparkling mineral water 3

Musetti selection coffee 2