



RISTORANTE DEL DUCATO

PER INIZIARE

| | |
|--|----|
| Le delizie piacentine e la loro giardiniera <i>Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP “Salumificio Peveri” Pancetta Piacentina DOP “Salumificio La Rocca” Giardiniera dell’Azienda Agricola Pisoni “Cascina Pizzavacca di Villanova” con prodotti a km zero coltivati all’interno dell’azienda e lavorati ancora a mano</i> | 15 |
| Prosciutto Crudo di Parma DOP 30 e Lode, crostone casereccio e scaglia di Grana Padano DOP <i>30 mesi, dell’Antica Stagionatura Casa Graziano a 700 metri di altitudine a Lagrimone ai piedi del Monte Fusso nel Comune Montano di Tizzano Val Parma lungo l’antica Via del Sale, oggi Cammino storico “Via di Linari – Grana Padano DOP 24 mesi del “Consorzio Piacenza Alimentare”</i> | 16 |
| Flan di Asparagi su crema di Grana Padano 24 mesi del “Consorzio Alimentare Piacenza” | 13 |
| Seppia scottata con cipolla in agrodolce su crema di cannellini | 14 |
| Insalatina di finocchi, arancio, caprino, lamelle di mandorle tostate | 12 |
| Carpaccio di Tonno affumicato con citronette al pompelmo e pepe rosa | 14 |

LA PASTA

| | |
|---|----|
| Tortelli alla piacentina (<i>proposta della tradizione</i>) <i>“caramelle” di pasta fresca, e il ripieno è un trionfo di ricotta “Caseificio Valcolatte” e spinaci</i> | 15 |
| Pici al ragù d’anatra <i>Pasta fresca di nostra produzione</i> | 16 |
| Vellutata di piselli novelli con crumble di porro fresco | 14 |
| Gnocchi di patate di montagna, puntine di asparagi su cremoso di Taleggio | 15 |
| Risotto Carnaroli alla barbabietola rossa, spuma di erborinato, nocciole croccanti | 16 |
| Tagliolini, datterino giallo, battuta di gamberi e burrata fresca | 18 |

* Per il menù degli allergeni e i piatti dedicati agli ospiti con intolleranze alimentari chiedere al personale addetto in sala.

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità del mercato.

CARNE E PESCE

| | |
|---|----|
| Filetto di manzo selezionato al Gutturnio “Ala del Drago” delle cantine Luretta e bacon croccante | 29 |
| L’orecchia di Elefante <i>diametro min 20 cm</i> | 28 |
| Stinco di maialino alla birra con porro e patatine novelle | 18 |
| “Cupa arost cun la cōnsa” (<i>proposta della tradizione</i>) <i>Coppa Piacentina al forno come vuole la tradizione con la sua demi-glace</i> | 19 |
| Galletto speziato alla paprika forte | 18 |
| Pescato del giorno del nostro chef | 21 |
| <i>Tutte le proposte sono accompagnate dal loro contorno</i> | |

I FORMAGGI

| | |
|--|----|
| Trionfo di formaggi piacentini delle Az. “Graffignana -Borgonovo - Mavi” <i>con le composte dell’Az. Agr. Pisoni “Cascina Pizzavacca di Villanova” e miele Emanuelli Piacenza</i> | 15 |
|--|----|

DULCIS IN FUNDO

| | |
|--|---|
| Spuma di ricotta ai frutti di bosco, cioccolato fondente e crumble di mandorle | 8 |
| Sbrisolona piacentina con gelato (<i>proposta della tradizione</i>) | 8 |
| Sorbetto dello chef | 7 |
| Insalata di frutta fresca | 7 |
| Bavarese al cocco profumata al lime, geleè di passion fruit | 8 |

PER ACCOMPAGNARE IL DESSERT

| | |
|--|-----|
| Passito “Le Solane” Vin santo Doc Mossi 1558 Piacenza | 5 |
| Passito “Archeus” Malvasia Bio Doc Colli piacentini Illica | 5 |
| Coperto | 2,5 |
| Acqua Minerale e frizzante | 3 |
| Caffè selezione Musetti | 2 |