

MENÙ

ANTIPASTI

SALUMI MISTI

Coppa piacentina, Pancetta piacentina,
Salame piacentino, Prosciutto Crudo di Parma

GNOCCHO FRITTO (5pz) (1, 5, 7)

Ideale per accompagnare i nostri salumi

SFORMATINO DI VERDURE DI STAGIONE (1, 3, 7)

Con fonduta di taleggio

GIARDINIERA DI VERDURE IN AGRODOLCE (9)

Fatta in casa

CULATTA STAGIONATA (1, 7)

Con crostini dorati e burro agli aromi

9 €

3.5 €

8 €

4 €

11 €

PRIMI PIATTI

PISAREI E FASÒ (1, 7, 9)

Piccoli gnocchetti di farina e pangrattato,
conditi con sugo di fagioli freschi e pomodoro

TORTELLI DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7)

Caramelle di pasta fresca chiuse a mano, ripiene di
ricotta e spinaci condite con burro ed erba salvia

+ sugo di funghi porcini secchi (9)

ANOLINI IN BRODO (1, 3, 7)

Ravioli ripieni di stracotto di manzo serviti in brodo di terza

CHICCHE DELLA NONNA AI FUNGHI (1, 3, 7, 9)

Gnocchetti piacentini fatti a mano di ricotta e
spinaci, conditi con sugo di funghi porcini secchi

MALFATTI AL RAGÙ DI SALSICCIA (1, 3, 7, 9)

Gnocchi di ricotta tagliati al coltello, conditi
con ragù di salsiccia piacentina

PRIMO DEL GIORNO

Chiedere al personale di sala

10 €

12 €

3.5 €

12 €

10 €

10 €

12 €

SECONDI PIATTI

PICOLA DI CAVALLO (9)

Carne trita di cavallo cotta a fuoco lento in
tegame con peperoni, pomodoro e aromi

STRACOTTO DI ASININA (1, 9)

Brasato di asina cotto lentamente con
Barbera piacentina e aromi

BISTECCA DI CAVALLO

Di prima scelta, appena scottata in padella
con olio, rosmarino e aglio a piacere

TARTARE DI CAVALLO

Di prima scelta, condita con olio evo, sale e pepe

BATTUTA DI MANZO (7)

Carne cruda battuta al coltello con burrata
fresca e acciughe del Cantabrico

BOLLITI MISTI CON SALSE FATTE IN CASA E MOSTARDA (1, 10)

Pernice di manzo, cappone, gallina, lingua di vitello, salame cotto

SECONDO DEL GIORNO

Chiedere al personale di sala

14 €

15 €

14 €

14 €

13 €

15 €

da 13 a 16 €

MENÙ

CONTORNI

POLENTA

4 €

PATATE AL FORNO

4 €

SPINACI

4 €

INSALATA MISTA

4 €

INSALATA VERDE ⁽⁹⁾

4 €

CONTORNO DI STAGIONE

4 €

FORMAGGI MISTI ⁽⁷⁾

13 €

Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino, Taleggio,
Cacio del Po' con miele e marmellata di cipolla rossa

PANE, LARDO PESTO E COPERTO

2.5 €

DOLCI

SBRISOLONA PIACENTINA ^(1, 3, 7, 8)

5.5 €

Torta friabile a base di mandorle tostate con
crema fresca di zabaione

TORTA DELL'ANGELO ^(1, 3, 5, 7, 8)

5.5 €

Mousse di cioccolato fondente su
una base di nocciole croccanti

PERA COTTA AL VINO ROSSO

5.5 €

A base di barbera piacentina,
cannella e chiodi di garofano

TORTA DEL GIORNO

5.5 €

SEMIFREDDO DELLA CASA ^(1, 3, 7, 8)

5.5 €

SORBETTO ALLA MELA

5.5 €

VERDE E CALVADOS ⁽⁷⁾

5.5 €

FRUTTA FRESCA

4.5 €



ALLERGENI

1 Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova; 4 Pesce e prodotti a base di pesce; 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 Soia e prodotti a base di soia; 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati); 9 Sedano e prodotti a base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro; 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI, PRANZO E CENA

0523 326739 | anticatrattoriadellangelo.com

Seguici sui nostri canali social! @ f d