

# 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 DUI STAGIONE (1, 3, 7)

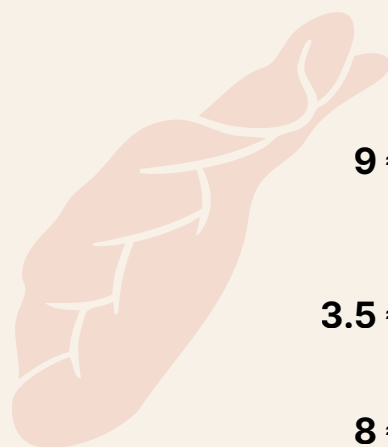
Con fonduta di taleggio

### 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 €

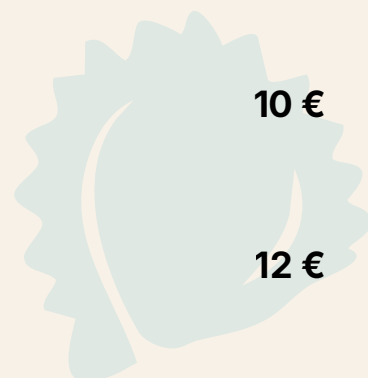
3.5 €

12 €

10 €

10 €

12 €



## SECONDI PIATTI

### PICOLA DI CAVALLO <sup>(9)</sup>

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

14 €

### STRACOTTO DI ASININA <sup>(1, 9)</sup>

Brasato di asina cotto lentamente con Barbera piacentina e aromi

15 €

### BISTECCA DI CAVALLO

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

14 €

### TARTARE DI CAVALLO

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

14 €

### BATTUTA DI MANZO <sup>(7)</sup>

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

13 €

### BOLLITI MISTI CON SALSE FATTE IN CASA E MOSTARDA <sup>(1, 10)</sup>

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

15 €

### SECONDO DEL GIORNO

Chiedere al personale di sala

da 13 a 16 €

## CONTORNI

### POLENTA

4 €

### PATATE AL FORNO

4 €

### SPINACI

4 €

### INSALATA MISTA <sup>(9)</sup>

4 €

### INSALATA VERDE

4 €

### CONTORNO DI STAGIONE

4 €

### FORMAGGI MISTI <sup>(7)</sup>

13 €

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

### PANE, LARDO PESTO E COPERTO

2.5 €

## 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](http://anticatrattoriadellangelo.com)

Seguici sui nostri canali social!   