



PROPOSTE MENÙ PER GRUPPI

ANTIPASTI

Salumi Piacentini, Gnocco fritto • Sformatino di Verdure di stagione su crema di taleggio
Giardiniera di verdure fatta in casa

PRIMI

Tortelli Piacentini di ricotta e spinaci al burro e salvia • Pisarei e fasò
Malfatti al ragù di salsiccia • Chicche della nonna ai porcini • Panzerotti • Anolini in brodo
Crespelle con zola, radicchio e noci • Risotti a piacere

SECONDI

Piccola di cavallo con polenta • Stracotto di asina con polenta • Coppa arrosto con patate
Brasato di manzo al Gutturmo con polenta • Bolliti misti con le salse
Stinco di maiale con patate • Ganassino di maiale con polenta
Anatra al forno con patate • Faraona arrosto con patate

DOLCI

Torta Sbrisolona • Salame di Cioccolato • Semifreddo al torroncino

MENÙ 1

30€

ANTIPASTI MISTI
BIS DI PRIMI
DOLCI MISTI

MENÙ 2

34€

SALUMI MISTI E GNOCCHO FRITTO
UN PRIMO
UN SECONDO CON CONTORNO
DOLCI MISTI

MENÙ 3

37€

ANTIPASTI MISTI
BIS DI PRIMI
UN SECONDO CON CONTORNO
DOLCI MISTI

MENÙ 4

40€

ANTIPASTI MISTI
BIS DI PRIMI
BIS DI SECONDI CON CONTORNO
DOLCI MISTI

TUTTI I MENÙ COMPRENDONO: ACQUA, ¼ DI VINO DELLA CASA A PERSONA E CAFFÈ

EXTRA SU RICHIESTA

ANOLINI IN BRODO: +2€ A PERSONA | VINO FERMO: +2€ A PERSONA

Nota importante: le portate scelte devono essere uguali per tutti i commensali.