



ANTIPASTI

DI TERRA

Degustazione di salumi emiliani Dop, gnocco fritto, Squacquerone e la giardiniera della casa (1,5,7)	€16,00
Lardo di patanegra e miele di acacia su gnocco fritto accompagnato con la crema di zola (1,5,7)	€14,00
Tartare di Fassona con le salse dello chef e petali di Granaa Padano (7,10)	€18,00
Funghi porcini trifolati su crostone di polenta integrale ^o (1,7)	€15,00
Cannolo salato ripieno di verdure su crema di squacquerone e basilico (1,5,7)	€14,00

DI MARE

Tartare di tonno con pomodorini confit e avocado al profumo di lime ^o (4)	€15,00
Insalata di polpo CBT, olive taggiasche e patate alla vinaigrette di agrumi ^o (4)	€16,00
Gamberoni croccanti su vellutata di patate e zafferano con pancetta affumicata ^o (2)	€18,00
Polpette di baccalà su crema di cacio & pepe ^o (1,4,7)	€14,00



PRIMI

DI TERRA

Tagliatelle alla bolognese (1,3,9)	€14,00
Caramelle piacentine (ripiene di ricotta e spinaci) in crosta di parmigiano reggiano (1,3,7)	€14,00
Tagliolini con funghi porcini ^o (1,3,7)	€16,00
Gnocchetti di patate gorgonzola e noci tostate (1,7,8)	€14,00
Pisarei e fasoi (pasta e fagioli tipica piacentina) (1,9)	€15,00
Risotto zafferano e Culatello di Zibello (7)	€16,00
Risotto ai funghi porcini mantecato al teleggio e crumble di castagne ^o (7)	€19,00
Risotto alla Milanese con ossobuco (7,9)	€30,00

DI MARE

Tagliatelle spigola e bottarga di Muggine ^o (1,3,4)	€18,00
Spaghetti alla chitarra con tonno battuto al coltello in crema di cacio & pepe ^o (1,3,4,7)	€18,00
Paccheri con gamberoni, burrata e pistacchio ^o (1,2,7,8)	€20,00

Coperto €3 a persona

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala



SECONDI

DI TERRA

Cotoletta alla milanese con patate al forno (1,5,7)	€25,00
Parmigiana di melanzane (5,7)	€16,00
Filetto di maialino in crosta di prosciutto, cotto al Lambrusco con fragrante di senape all'antica (5,9)	€22,00
Tagliata di controfiletto, rucola grana e pomodorini (7)	€23,00
Ossobuco alla milanese con crostone di polenta (9)	€22,00

DI MARE

Polpo croccante CBT su crema di ceci e menta ^o (4)	€24,00
Tagliata di tonno al sesamo, gocce di salsa ponzu servito con sautè di bietole ^o (4,11)	€23,00
Filetto di spigola all'acqua pazza (pomodorini, olive, capperi e patate a cubetti) ^o (4,5)	€22,00
Gamberoni alla plancia con verdure di stagione ^o (2)	€24,00

CONTORNI

Fagiolini spadellati aromatizzati alla menta	€6,00
Patate al forno	€6,00
Le bietole con pomodorini confit	€8,00
Insalata mista	€6,00



Allergeni Presenti

- | | |
|--|--|
| 1. Cereali
<i>(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)</i> | 8. Frutta a guscio
<i>(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)</i> |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte
<i>(incluso lattosio)</i> | 14. Molluschi |

I prodotti con ° se non disponibili freschi potrebbero essere congelati all'origine

BEVANDE

ACQUA -----

Naturale	€2,00
Frizzante	€2,00
Ferrarelle	€3,00
Surgiva 0.75 lt	€3,00

VINO -----

Calice	da €6,00
½ lt	€12,00

BIRRA -----

Menabrea	€5,00
Ichnusa	€7,00

BIBITE -----

Coca-cola	€5,00
Fanta	€5,00
Sprite	€5,00

CAFFÈ -----

Caffè	€2,00
Hag	€2,50
Orzo	€2,50
Ginseng	€2,50

AMMAZZA CAFFÈ --

Whisky, <i>Cognac</i>	da €7,00
Invecchiati, <i>Aged</i>	€7,00
Amari, <i>Grappe</i>	€5,00
Barricate, <i>Barrel</i>	€7,00

COCKTAIL -----

Aperol Spritz	€8,00
Campari Spritz	€8,00
Americato	€8,00
Hugo	€8,00
Negroni	€8,00
Negroni Sbagliato	€8,00
Moscow Mule	€8,00