

Menù



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Coperto e servizio € 3.00

Degustazioni

(per tutto il tavolo)

Abbiamo immaginato per Voi 3 percorsi che vi guideranno in un'esperienza gustativa alla scoperta dei sapori più ricercati

Menù territorio

(per i tradizionalisti che amano la cucina del nostro territorio)

APERITIVO DI BENVENUTO

LE 3 D.O.P. PIACENTINE

TORTELLI PIACENTINI BURRO E SALVIA

COPPA DI MAIALE ALLE ERBE CON PATATE AL FORNO

SBRISOLONA CON ZABAIONE

acqua, caffè e coperto incluso

€ 40,00 a persona

Menù di terra

percorso degustazione di 5 portate dalla cucina

acqua, caffè e coperto incluso

€ 50,00 a persona

Menù di pesce

percorso degustazione di 5 portate dalla cucina

acqua, caffè e coperto incluso

€ 55,00 a persona



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Antipasti

Tagliere di salumi misti
3 d.o.p. (salame, coppa, pancetta) + culaccia

€ 13,00

Tagliere di formaggi misti ed i suoi
abbinamenti

€ 12,00

Baccalà alla piacentina "a modo nostro"
cuore di baccalà in olio cottura, maionese di patata,
umami al pomodoro, spugna al prezzemolo e ristretto di
cipolla

€ 15,00

Salmone marinato alla barbabietola, crema
dolce al limone, yogurt e zenzero candito

€ 14,00

Sandwich croccante ripieno di tartare di
manzo al coltello, soffice al parmigiano
reggiano e bottarga di tuorlo

€15,00



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Primi Piatti

Tortelli piacentini con la coda

€ 12,00

Bottoni di pasta di pisarei ripieni di piccola di cavallo, spuma al peperone e polenta soffiata

€ 14,00

Gnocchi ripieni di crema di noci, colatura di gorgonzola dolce, pere candite e guanciale croccante

€ 14,00

Fusilloni di Gragnano, crudo di gambero rosso, limone fermentato e stracciatella di bufala

€ 16,00

Spaghetti di Gragnano, ragù di polpo e briciole di pane croccante, aglio, olio

€ 15,00



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Secondi Piatti

La quaglia morbida e croccante:

- il petto cotto dolcemente, foie gras, spinaci e salsa al porto
- lollipop di coscette, tartufo e rigaglie

€ 20,00

Lombetto di cinghiale, funghi, sedano rapa, e
mousse di castagne

€ 20,00

Tataki di manzo, scalogno agrodolce e salsa teriyaki

€ 18,00

Ricciola, pappa al pomodoro e zabaione agli agrumi

€ 20,00

LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi. Sarà nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Dolci

Cre moso di latte e menta, biscotto alla mandorla e polvere di liquirizia Amarelli

€ 7,00

Bavarese al lampone, cocco e cioccolato

€ 7,00

Sbrisolona con crema di zabajone

€ 6,00

Il nostro tiramisù "fai da te"

€ 8,00

Gelato fior di panna con amarene Fabbri

€ 6,00



Il nostro ristorante è APERTO dal Lunedì
al Sabato tutte le SERE e la DOMENICA
solo a PRANZO

www.latavolarotonda.info

Seguici Latavolarotonda

Lascia la tua recensione

Tel. 0523-836884
Cell. 392-4130237

GRAZIE!