

Degustazione La Tavola Rotonda

(per tutto il tavolo)

Entreè di benvenuto

Uovo morbido, patata e tartufo piacentino

Cappellacci ripieni di stracotto di bue,
ristretto al gutturnio, culis al parmigiano
reggiano, funghi e tartufo piacentino

Milanese di tonno, pomodori secchi, olive,
capperi e fonduta leggera di pecorino

oppure

Paletta di manzo leggermente affumicata,
spuma di polenta alle nocciole e leggera
bagna cauda

Dessert

PREZZO PER PERSONA € 49,00 (escluso vino)

**PREZZO PER PERSONA € 69,00 (con vini in
abbinamento)**

Antipasti

- Tagliere di salumi misti affinati nella nostra cantina
3 d.o.p. (salame, coppa, pancetta) & culaccia € 15,00
(Mixed cold cuts of our Winery)
3 d.o.p. (Salame, Coppa, Pancetta) & Culaccia
- Il Tagliere dei formaggi della Tavola Rotonda   € 17,00
(“Tavola Rotonda” Cheese platter with Honey and Mustard)
- Il culatello riserva 24 mesi "Salumificio Squisito"
(Culatello Riserva 24 months “Salumificio Squisito”) € 17,00
- La coppa di maiale nero accompagnata dalla nostra focaccia
a lunga lievitazione  € 14,00
(Black pig head sausage with our homemade long leavening
focaccia)
- Tartare di fassona piemontese, cipolla agrodolce e maionese
al sedano rapa  € 16,00
(Beef tartare, sweet and sour onions and celeriac
mayonnaise)
- Foie gras al torcione ripieno di datteri, aceto balsamico
"Mengazzoli" e pan brioche    € 20,00
(Goose foie gras "torchon" filled with dates, balsamic vinegar
"Mengazzoli" and pan brioche)
- Calamaretti ripieni di gamberi, zuppeta di patate e carciofi
(Baby squid stuffed with prawns, potato soup and
artichokes)    € 18,00
- Uovo morbido, patate e tartufo piacentino   € 15,00
(Poached egg, potatoes foam, black truffle from Piacenza)