

# Menù



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI  
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Coperto e servizio € 3.50

I tempi di attesa potrebbero variare  
poiché tutte le nostre pietanze vengono  
preparate al momento per garantire una  
migliore qualità

# Degustazioni La Tavola Rotonda

(per tutto il tavolo)

## Terra

Entreè di benvenuto

Carciofo, tuorlo d'uovo  
marinato e colatura di  
pecorino di sogliano

Pappardelle di farina di  
castagne, sfilacciata di  
lepre in civet e gruè di  
cacao

Reale di manzo  
stracotto, puré di  
patate e tartufo nero  
piacentino

Dessert

**PREZZO PER PERSONA**  
€ 54,00 (escluso vino)

**PREZZO PER PERSONA**  
€ 74,00 (con vini in  
abbinamento)

## Mare

Entreè di benvenuto

Capesante "guancialate"  
con spuma di amatriciana

Cappellacci ripieni di  
burrata, gamberi rossi  
crudi, e brodo ai funghi  
porcini secchi della val  
trebbia

Tentacolo di polpo,  
ristretto di pesci di  
scoglio, cime di rapa  
ripassate e quinoa  
soffiata

Dessert

**PREZZO PER PERSONA**  
€ 59,00 (escluso vino)





**PREZZO PER PERSONA**  
€ 79,00 (con vini in  
abbinamento)




# Antipasti

- Selezione 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 meglio dei culatelli del "Salumificio Squisito" "Salumificio  
Squisito" 18 e 24 mesi € 18,00  
(Two aging of culatello, 18 and 24 Months)
- Tartare di capriolo, cremino di foie gras e polenta soffiata alle  
nocciole   € 16,00  
(Venison tartare thick foie gras sauce and crunchy hazelnut  
polenta)
- Animelle di vitello, latte di mandorla, topinambur e liquirizia  
(Veal sweetbreads, almond milk, Jerusalem artichokes and  
licorice)  € 17,00
- Capesante "guancialate" con spuma di amatriciana  € 18,00  
(Scallops with cheek lard and "amatriciana foam)
- Crudo di storione, cavolfiore, creme fraiche, erba cipollina e  
caviale calvisius  € 20,00  
(Raw sturgeon, cauliflower, sour cream, chives and calvisius  
caviar)
- Carciofo, tuorlo d'uovo marinato e colatura di pecorino di  
sogliano   € 15,00  
(Artichoke mousse, marinated egg yolk and ewe's cheese fondue)



# Primi Piatti

I classici pisarei e faso'  € 13,00  
(Home made bread gnocchi with tomato sauce and beans)

Gnocchi di patate ripieni di ricotta e noci, fonduta di gorgonzola “Angelo Croce” e pere candite     € 15,00  
(Potatoes gnocchi filled with ricotta cheese and walnuts, gorgonzola cheese fondue and candied pears)

Pappardelle di farina di castagne, sfilacciata di lepre in civet e gruè di cacao    € 15,00  
(Homemade Chestnuts Pappardelle, braised Hare and cocoa beans)

Risotto “Meracinque” mantecato al ragù di cosce di piccione ed il suo petto impanato alla milanese    € 16,00  
(Risotto with pigeons legs ragù, pigeon breast “milanese” style)


Cappellacci ripieni di burrata, gamberi rossi crudi, e brodo ai funghi porcini secchi della val Trebbia     € 17,00  
(Homemade ravioli stuffed with burrata cheese, raw red prawns and dry wild mushrooms broth)



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI  
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

# Secondi Piatti

Reale di manzo stracotto, puré di patate e tartufo nero  
piacentino  € 20,00  
(Beef chuck stew, mashed potatoes and black truffle)

Costoletta di maialino, cipollotti brasati, cremoso alla carota,  
salsa orientale  € 22,00  
(Suckling pig chop, braised leeks, carrots cream and oriental  
sauce)

Coscia di anatra cotta confit, mela fondente e salsa al vino rosso  
€ 22,00  
(Confit duck leg, candied apple and redwine greavy sauce)

Tentacolo di polpo, ristretto di pesci di scoglio, cime di rapa  
ripassate e quinoa soffiata   € 23,00  
(Pan-fried octopus tentacle, rock fish stock, turnip tops and  
crispy quinoa)

## LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi.

Sarà nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.

# Dolci

Cre moso alla castagna, crumble al caffè e  
sponge cake alla vaniglia



€ 9,00

Frollino alla lavanda, crema di ricotta e  
caramello al miele di castagno



€ 8,00

Pera Kaiser ubriaca con fonduta di cioccolato  
Valrhona 88 %"



€ 9,00

Sbrisolona con crema di zabaione



€ 7,00

Sorbetto di frutta

€ 6,00



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI  
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE