

## LEGENDA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e/o prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il personale è a Vostra disposizione per qualsiasi informazione.

**Tutti gli alimenti proposti nel menù possono contenere in tracce gli allergeni sopra elencati; infatti, poiché sono lavorati nello stesso locale, non è possibile escludere una contaminazione crociata**

## Gli Antipasti

- C**ulatello da "maiale pesante" Riserva 30 mesi di nostra stagionatura € 16,00
- C**oppa e salame delle colline piacentine ★ € 12,00
- G**iardiniera di verdure dell'Azienda Agricola Pisaroni di Villanova sull'Arda <sup>9-12</sup> ★ € 4,00
- A**nguilla marinata ricetta della casa con cipolla rossa della "bassa" e sfoglia croccante di mais <sup>4-12</sup> € 16,00
- I**nsalata di faraona con salsa di senape e soia, mele, sedano, radicchio rosso e nocciole tostate <sup>6-8-9-10</sup> € 16,00
- S**formato di zucca in salsa di Taleggio di bufala e la nostra mostarda di pere <sup>1-3-7-12</sup> € 14,00

## Le Paste fatte in Casa

- T**imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi e la nostra salsa di pomodoro <sup>2-7</sup> € 17,00
- G**nocchetti di patate al sugo di storione, cipolla rossa della "Bassa", capperi e olive taggiasche <sup>1-3-4</sup> € 16,00
- C**appelletti di zucca al burro fuso e sbriciolata di castagne <sup>1-3-7-10</sup> ★ € 15,00
- M**accheroni di farina bio integrale dell'Az. Agr. Zambelli, con funghi porcini, finferli e crema di zucca <sup>1-3</sup> ★ € 14,00
- T**ortelli piacentini di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia <sup>1-3-7</sup> ★ € 13,00
- P**isarei e fasò della tradizione <sup>1-7</sup> ★ € 13,00

## Secondi Piatti

<b>F</b> rittura di anguilla, pesce gatto e acquadelle <sup>1-4</sup>	€ 26,00
<b>T</b> agliata di filetto Black Angus Resèrve Australia con patate al forno <sup>7-12</sup>	€ 25,00
<b>T</b> rancio di storione cotto a bassa temperatura con finocchi agli agrumi <sup>4</sup>	€ 25,00
<b>C</b> osciotto d'oca rosolato al forno con patate arrosto e prugne al vino rosso <sup>7-12</sup>	€ 24,00
<b>G</b> uancialino di vitello brasato al Gutturnio con purè di patate e amarene <sup>7-9</sup>	€ 20,00
<b>C</b> otechino "vaniglia" di Saronni con purè di patate e zabaione salato <sup>3-7-12</sup> ★	€ 18,00
<b>F</b> iletto di maialino cotto a bassa temperatura laccato al miele e senape, con composta di mele cotogne speziate <sup>7-10</sup> ★	€ 20,00

Coperto € 3,50



Dove i sapori incontrano il territorio.  
Il piatto è realizzato con materie prime  
di produttori della "Bassa Piacentina"



"Antica Trattoria Cattivelli"  
[www.trattoriacattivelli.it](http://www.trattoriacattivelli.it)

## I nostri dolci

<b>G</b> uscio di frolla al cacao, cremoso di cioccolato al latte Bahibe, crema mou e arachidi sabbiate <sup>1-3-7-8</sup>	€ 8,00
<b>S</b> pongata di Monticelli con crema chantilly <sup>1-3-7-8</sup>	€ 8,00
<b>T</b> iramisù di granella di torrone alle nocciole con salsa al Pabana (mix di frutta tropicale) <sup>1-3-7-8</sup>	€ 8,00
<b>B</b> iscotto meringa alle mandorle, zabaione al Marsala, crema burro e mandorle sabbiate <sup>3-7-8-12</sup>	€ 8,00
<b>D</b> elizia d'autunno: semifreddo di marroni, sorbetto di cachi e foglie di cialda <sup>3-7</sup>	€ 8,00
<b>I</b> l nostro gelato di crema con prugne alla cannella <sup>3-7</sup>	€ 8,00

(tutti i nostri dessert sono realizzati con latte di  
bovine Guernsey dell'allevamento Salvaderi di Maleo)

## Il caffè

Nel nostro locale serviamo caffè India Colonia 100% arabica,  
lavato solo ad acqua e tostato artigianalmente a fuoco diretto.

Il basso contenuto di caffeina e l'equilibrata acidità  
rendono questo caffè estremamente digeribile e adatto a  
tutte le ore.

(Torrefazione Lady Cafè – San Secondo)

€ 2,00

Esclusi i salumi, tutte le materie prime o i prodotti citati su questa lista potrebbero aver  
subito un abbattimento di temperatura in negativo