

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 ⁹⁻¹² ★	€ 4,00
S puma di merluzzo con cialdina di mais e maionese vegetale ⁴⁻⁶	€ 16,00
I nvoltino di verza con patate, bietola rossa e maionese vegetale all'erba cipollina ⁵⁻⁶	€ 14,00
S formato di carciofi in salsa di Taleggio di bufala, cialdina di Grana Padano ³⁻⁷⁻⁸	€ 16,00

Le Paste fatte in Casa

T imballo di riso venere con sugo di gamberi rossi e la nostra salsa di pomodoro ²⁻⁷	€ 17,00
C appelletti di verza arrostita con burro nocciola al sugo di cinghiale ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€ 16,00
G nocchetti di zucca alla crema di Grana Padano ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 14,00
M accheroni di farina bio dell'Az. Agr. Zambelli al ragù di pasta di salame e carciofi ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	€ 14,00
T ortelli piacentini di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia ¹⁻³⁻⁷ ★	€ 14,00
P isarei e fasò della tradizione ¹⁻⁷ ★	€ 14,00

Secondi Piatti

F rittura di anguilla e acquadelle di fiume ¹⁻⁴⁻⁸	€ 26,00
T rancio di storione cotto a bassa temperatura con finocchi agli agrumi ⁴	€ 25,00
T agliata di filetto Black Angus Resèrve Australia con patate al forno ⁷⁻¹²	€ 25,00
C osciotto d'oca rosolato al forno con patate arrosto e prugne al vino rosso ⁷⁻¹²	€ 24,00
G uancialino di vitello brasato al Gutturnio con purè di patate, mele Pink Lady e mandorle tostate ⁷⁻⁸⁻⁹	€ 20,00
C otechino "vaniglia" di Ambrogio Saronni con purè di patate e zabaione salato ³⁻⁷⁻¹²	€ 18,00
L umache in umido della Valtidone con spinaci ⁷⁻⁹⁻¹² ★	€ 20,00
F iletto di maialino cotto a bassa temperatura laccato al miele e senape, con composta di albicocche speziate ⁷⁻¹⁰ ★	€ 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

I nostri dolci

M ousse di cioccolato fondente, cuore al caramello, cialda croccante ¹⁻⁷	€ 8,00
T iramisù alle noci con caramello salato e noci caramellate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 8,00
M onte Bianco di castagne a modo nostro ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	€ 8,00
S pongata di Monticelli con crema chantilly (dolce della tradizione) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ★	€ 8,00
L a nostra frutta sciropata con sorbetto di pere Williams	€ 8,00
I l nostro gelato crema con le prugne sciropate alla cannella ³⁻⁷	€ 8,00

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