PALAZZO COSTA PICASSO

CASCINA PIZZAVACCA

IL MENU DELL'OSTERIA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI.....€ 14
La Culaccia stagionata 18 mesi e le 3 D.o.p. Piacentine : il salame, la coppa e la pancetta accompagnati dalla nostra Giardiniera (12,13)

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO.....€ 10
Il Grana Padano 24 mesi, Il Cacio del Po del Caseificio Palormi di Monticelli e i caprini dell'az. Capriss di Alseno con le confetture Pizzavacca (3,13)

DAGLI ORTI PIZZAVACCA: LA ZUCCA "DELICA".....€ 12
Zucca al forno con majonese di lenticchie e crumble di semi tostati (2,3,14)

PRIMI

TORTELLI DI ERBETTE.....€ 12
Tortelli con ripieno di ricotta e erbette al burro e salvia (3,9,14)

PISSAREI E FASO'.....€ 10
Gnocchetti di pane conditi con sugo "rosso" di pomodoro Pizzavacca e fagioli borlotti Bio (9)

TAGLIATELLE VERDI CON RAGOUT DI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI.....€13
(3,9,13,14)

SECONDI

COPPA DI MAIALE AL GUTTURNIO CON CIPOLLE BORRETANE PIZZAVACCA AL BALSAMICO (3,12,13)**.....€ 14**

LA PICÙLA DI CAVALLO CON PEPERONATA PIZZAVACCA E CHIPS DI POLENTA..€ 13
(12,13)

CONIGLIO STUFATO CON OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI.....€ 15
(3,12,1)

DOLCI

LA "SBRISOLINA".....€ 6
La Torta secca tipica del territorio con mandorle, farina di mais servita con spuma di zabaione al Marsala (2,3,9,13,14)

TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA AL MASCARPONE.....€ 6
Dolce classico a base di farina di nocciole (2,3,14) **SENZA GLUTINE**

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE AL PORTO .....€ 6
(2,3,13,14) **SENZA GLUTINE**

PANE E COPERTO.....€ 2

***ALLERGENI**
1.Arachidi e derivati 2.Frutta a guscio 3.Latticini 4.Molluschi 5.Pesce 6.Sesamo 7.Soia 8.Crostacei 9.Glutine 10.Lupini 11.Senape 12.Sedano 13.Anidride solforosa e solfiti 14.Uova