

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: IL CAVOLO BIANCO.....€ 12
Gratinato al forno con salsa Mornay e in agrodolce profumato al mandarino (3,9,13,14)

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)

PAPPADELLE DI FARINA DI CASTAGNE.....€14
Con sugo di pasta di salame, porri e scaglie di ricotta affumicata (3,9,13,14)

SECONDI

COTECHINO DEL SALUMIFICIO ONGINA CON PURE' DI PATATE.....€16
(3,13,)

POLPETTE ALLE TRE CARNI SU SALSIA ROSSA PIZZAVACCA.....€ 13
(3,9,12,14)

"PULLED"DI STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA
Con cipolle borettane al balsamico Pizzavacca su crostone di pane.....€ 15
(12,13)

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)

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
Cuore morbido e zuppeta di nettare d'arancia Pizzavacca.....€6
(3,14)

SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E AMARETTI CON SALSIA AL NOCINO.....€6
(1,2,3,13,14)

PANE E COPERTO.....€ 2

*ALLERGENI

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