

A SUOCERA

Preparazioni semplici, piatti di qualità per chiacchierare mentre si beve del buon vino

LE BORETTANE	€ 5,00
CARCIOFI ALLA CRUDAIOLA	€ 6,00
TRIS DI FORMAGGI	€ 10,00
* PATATINE FRITTE	€ 5,00
* ONION RINGS	€ 5,00
* OLIVE ASCOLANE	€ 5,00
* RED HOT JALAPEÑOS	€ 7,00
ZUPPETTA O IMPEPATA DI COZZE	€ 13,00
ZUPPETTA O SOUTÉ DI VONGOLE	€ 13,00
ANELLI DI TOTANO ALLA SICILIANA	€ 13,00

prodotto congelato?

Jimi piatti

STROZZAPRETI € 16.00 strozzapreti al ragù di selvaggina con scaglie di grana

SCIALATIELLI € 16,00 Scialatielli, trevisana e speck

TAGLIATELLE DEL BOSCO € 17,00 con salsiccia e funghi porcini

TAGLIOLINI € 19.00 Tagliolini con frutti di mare (con battuto di pachino leggermente piccante)

€ 17,00 TROFIE Trofie alle vongole sfumate con Valdobbiadene

CARRONARA DI MARE £ 17 00 con trito di pesce

jecondi piatti

Bresaola, arrosto di tacchino affettato e battuta di fassona

NODINO DI VITELLO € 18.00 con gorgonzola e rucola

TARTARE 150 gr di fassona piemontese € 20.00 pomodori secchi, capperi, acciughe, scaglie di grana

€ 14.00 Tonno scottato alla piastra 200gr.

TRIS DI MARF € 16.00 Tonno, salmone e pesce spada

GAMBERONI € 18,00 alla piastra sfumati al Brandy

...per accompagnar

FOCACCIA CON OLIO SALE E ROSMARINO € 6,00 senza glutine + € 3,00 TIGELLE € 5.00 **GNOCCO FRITTO** € 5.00

I menu sono accompagnati da tigelle, gnocco fritto ordinabili 2 volte e salse di nostra produzione

TAGLIERE TRADIZIONALE prosciutto crude di San Daniele dop 24 mesi, prosciutto cotto alta qualità, salame colli piacentini, mortadella con pistacchio siciliano gran riserva e pancetta bergamasca

TAGLIERE SFIZIOSO spianata romana, speck Alto Adige IGP, coppa di Parma IGP, spianata calabra piccante e lardo delle apuane stagionato

TAGLIERE ITALIANO € 20.00 prosciutto crudo di San Daniele DOP 24 mesi, salame colli piacentini, coppa di parma IGP e tris di formaggi

TAGLIERE VEGETARIANO € 15.00 Verdure grigliate, tris di formaggi, cipolle caramellate, olive taggiasche e cuore di carciofo

TAGLIERE PIACENZA € 18.00 coppa piacentina IGP, stracchino e gnocco fritto

TAGLIERE DELLA SUOCERA € 50.00 un intero salame Colli piacentini, focaccia e calice di vino rosso (per 2 persone)

Piatti completi

Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico

BRESAOLA Bresaola della Valtellina IGP, parmigiano reggiano DOP e rucola

PROSCIUTTO SAN DANIELE € 16.00 Prosciutto crudo di San Daniele 24 mesi e mozzarella di bufala DOP

€ 12.00 Arrosto di tacchino affettato, rucola e pomodorini

€ 16.00 Pomodoro, bufala campana DOP, pomodorini cigliegino, origano, rucola selvatica e scaglie di grana.

LOMBARDIA € 16.00 Mozzarella di bufala campana DOP, bresaola della Valtellina, rucola selvatica e cremosino d' alpeggio aromatizzato alle erbe piccantine.

MEDITERRANEA € 16.00 Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, filetti di acciughe, olive e pomodorini cigliegino

€ 16.00 Lardo di Colonnata IGP, miele di acacia, grana di pepe bianco Muntok e glassa di aceto balsamico.

LA SUOCERA

€ 21.00

Pane, doppio hamburger di manzo, formaggio di capra, glassa balsamica, melanzane grigliate, pomodori secchi, insalata doppio bacon

MATTARELLO € 16.00

Pane, hamburger di manzo sardo, pomodoro, pecorino sardo, cipolle caramellate, peperoni grigliati, salsa BBQ, insalata e bacon

UTENSILE € 16.00

Pane, hamburger di manzo piemontese, salsa yogurt, cipolle caramellate, provola dolce, pomodoro, insalata e bacon

€ 16.00

Pane, hamburger di manzo, cipolle caramellate, garlic sauce, cheese, uovo, bacon, pomodoro e insalata

CANOVACCIO € 16,00

Pane, hamburger di manzo, gorgonzola, maionese, pomodori secchi, cipolle caramellate, insalata e bacon

CIABATTA € 16,00

Pane, hamburger di manzo, bufala DOP, zucchine e melanzane grigliate, insalata, pomodoro, olio Evo e basilico

GREMBIULE € 16,00 Pane, hamburger di manzo, grana, prosciutto

crudo, insalata, pomodoro e salsa yogurt

BIGODINO € 16.00 Pane, hamburger di soya*, zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, insalata e salsa yogurt

BRONTOLONA € 16,00

Pane, hamburger di manzo, bacon, cipolle caramellate, maionese, cheese, pomodoro, insalata e top di onion ring

Aggiunta ingredienti da + € 1.50 Hamburger senza glutine + € 3.00

(Per i dolci chiedere al personale

glutine



























solfiti (AI SENSI DEL REG. 1169/201) Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che potrà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei intollerante o allergico. I cibi che serviamo in questo locale potrebbero contenere: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupino, molluschi di senape di senape de la contenenta di senape di se