



CONCEDETEVI UNA PAUSA,
RILASSATEVI,
FATEVI COCCOLARE,
ASSAPORATE,
DEGUSTATE,
CHIACCHIERATE,
NON GUARDATE LE LANCETTE DEL VOSTRO OROLOGIO.

GODETEVI QUESTO MOMENTO !

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

DOP Colli Piacentini: coppa “Peveri”, salame “Bignami”, pancetta “Capitelli” ₁	18 €
Mortadella Capitelli “la sposa” ₁	14 €
Culatello di Zibello DOP “antica ardenga Villani” ₁	20 €
Crudo di Parma 24 mesi ₁	18 €
Lardo di Patanegra ₁	18 €

ANTIPASTI

Selezione di formaggi con confetture ₇	20 €
Battuta di fassona con maionese alle nocciole e fonduta di parmigiano _{3,7,8}	16 €
Tartare di gambero rosso con olio al basilico ₄	20 €
Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico _{1,4,7}	14 €
Le polpette della mamma al sugo _{1,3}	13 €
Parmigiana di melanzane alla vecchia maniera dal gusto autentico ₇	13 €
Esaltazione del carciofo carciofo cbt, crema di carciofi alla brace, olio al carciofo	14 €

SFIZIOSITÀ

Frittelle di sciurilli (fiori di zucca) e maionese di ‘nduja dolce _{1,3,7}	13 €
Sashimi di salmone “alta Norvegia” affumicato ₄	20 €
Plateau di ostriche “fine de Claire” ₄	4,50€ cad.
Peperone Piquillo, alici del Cantabrico, olio fratelli Licari ₄	13 €
Tacos con maionese al lime, tartare di gambero rosso e olio al basilico _{2,3}	5 € cad.
Tacos all’italiana mousse di ricotta al bergamotto, pomodorini, olio al basilico ₇	4,50€ cad.
Foie gras “Rougiè” 40g e pan brioche _{1,7}	16 €

PRIMI

Cacio e pepe con tartare di gambero rosso _{1,2,7}	20 €
Gnocchetto, fonduta di caciocavallo calabrese, n'duja dolce e nocciole _{1,7,8}	16 €
Ravioli ripieni di baccalà mantecato, crema di zafferano e patate, bottarga e polvere di limone nero _{1,3,4}	20 €
Tagliolini all'uovo, crema di radicchio, salsiccia di Bra, riduzione di frutti di bosco _{1,3}	18 €

SECONDI

Filetto di manzo alla piastra con il suo fondo	24 €
Costine d'agnello cbt, il loro fondo e glassa di frutti di bosco	24 €
Ombrina in crosta di erbe mediterranee su crema di zucca e cicoria ripassata ₄	20 €
Polpo cbt, foie gras, crema di carciofo, olio aromatizzato al limone ₁₃	20 €

CONTORNI

Patate al forno	6 €
Giardiniera "Cascina Pizzavacca" ₉	8 €
Cicoria ripassata	6 €

PINSE

DELICATA

pomodoro, fior di latte, crudo, stracciatella, granella di nocciola_{1,7,8} 14 €

PARADISO

crema di pistacchi, mortadella, mozzarella di bufala,
granella di pistacchi_{1,7,8} 14 €

PIACENZA

pomodoro, fior di latte, pancetta “La Giovanna” di Capitelli,
patate al forno_{1,7} 14 €

LA SFIZIOSA

tartare di gambero rosso, stracciatella e zest di lime_{1,2,7} 14 €

LA CANTABRICO

pomodoro, fior di latte, alici del cantabrico_{1,4} 14 €

Coperto 2,50€

Acqua 2,50€

1)glutine e prodotti derivati, 2)crostacei e prodotti derivati, 3)uova e prodotti derivati, 4)pesce e prodotti derivati, 5)arachidi e prodotti derivati, 6)soia e prodotti derivati, 7)latte e prodotti derivati, 8)frutta a guscio e prodotti derivati, 9)sedano e prodotti derivati, 10)senape e prodotti derivati, 11)semi di sesamo e prodotti derivati, 12)lupini e prodotti derivati, 13)molluschi e prodotti derivati
GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

DOLCI

Tiramisù _{1,3,7}	6 €
Cannolo classico _{1,3}	6 €
Gelato fiordilatte con crema di zabaione _{3,7}	6 €
Tartelletta di frolla, namelaka, nocciole e frutti di bosco _{3,8}	8 €
Sbrisolona _{1,3}	6 €



TAKE A BREAK,
RELAX,
LET YOURSELF BE PAMPERED,
SAVOR,
TASTE,
HAVE A CHAT,
DON'T LOOK THE HANDS OF YOUR CLOCK,

ENJOY THIS MOMENT!

OUR CURED MEATS SELECTION

DOP Colli Picentini: “Peveri” coppa, “Bignami” salami, “Capitelli” pancetta	1	18 €
“Capitelli” mortadella “La Sposa”	1	14 €
DOP Culatello di Zibello “Antica Ardenga Villani”	1	20 €
Parma prosciutto aged 24 months	1	18 €
Patanegra lard	1	18 €

STARTERS

Cheese selections with preserves	7	20 €
Fassona tartare with hazelnut mayonnaise and Parmesan fondue	3,7,8	16 €
Red prawn tartare with basil oil	4	20 €
Brioche bread, butter, Cantabrian anchovies	1,4,7	14 €
Mamma’s meatballs in tomato sauce	1,3	13 €
Authentic old-school eggplant parmigiana	7	13 €
Artichoke exaltation		14 €
sous vide artichoke, grilled artichoke cream, artichoke oil		

APETIZERS

Zucchini flowers fritters and sweet ‘nduja mayonnaise	1,3,7	13 €
Smoked “Alta Norvegia” salmon sahimi	4	20 €
“Fine de Claire” oysters platter	4	4,50€ each
Piquillo pepper, Cantabrian anchovies, Fratelli Licari’s oil	4	13 €
Tacos with lime mayonnaise, red prawn tartare and basil oil	2,3	5 € each
Italian-style tacos, bergamot ricotta mousse, cherry tomatoes, basil oil	7	4,50€ each
“Rougiè” Foie gras 40g and brioche bread	1,7	16 €

FIRST COURSES

Cacio e pepe with red prawn tartare _{1,2,7}	20 €
Gnocchetti with calabrian caciocavallo fondue, sweet n'duja and hazelnuts _{1,7,8}	16 €
Ravioli dilled with creamed salt cod, saffron and potato cream, bottarga and black lemon powder _{1,3,4}	20 €
Egg tagliolini with radicchio cream, Bra sausage and wild berry reduction _{1,3}	18 €

SECOND COURSES

Grilled beef fillet with its own sauce	24 €
Low-temperature cooked lamb ribs with their jus and wild berry glaze	24 €
Mediterranean herb-cruste meagre with pumpkin cream and sautéed chicory ₄	20 €
Low-temperature cooked octopus with foie gras, artichoke cream and lemon-infused oil ₁₃	20 €

SIDE DISHES

Baked potatoes	8 €
“Cascina Pizzavacca” pickled vegetables ₉	6 €
Sautéed chicory	6 €

PINSE

DELICATA

tomato, fiordilatte mozzarella, prosciutto,
stracciatella, hazelnut grain ^{1,7,8} 14 €

PARADISO

pistachios cream, mortadella, buffalo mozzarella,
pistachios grain ^{1,7,8} 14 €

PIACENZA

tomato, fiordilatte mozzarella, Capitelli's pancetta
"La Giovanna", roasted potatoes ^{1,7} 14 €

LA SFIZIOSA

red prawn tartare, stracciatella and lime zest ^{1,2,7} 14 €

LA CANTABRICO

tomato, fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies ^{1,4} 14 €

Cover charge 2,50€

Water 2,50€

1)gluten and products thereof, 2)crustaceans and products thereof, 3)eggs and products thereof, 4)fish and products thereof, 5)peanuts and products thereof, 6)soy and products thereof, 7)milk and products thereof, 8)nuts and products thereof, 9)celery and products thereof, 10)mustard and products thereof, 11)sesame seeds and products thereof 12)lupins and products thereof, 13)shellfish and products thereof
ALLERGENS ARE INDICATED IN THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER. THE STAFF IS AVAILABLE FOR MORE INFORMATIONS.

DESSERTS

Tiramisù _{1,3,7}	6 €
Classic Cannolo _{1,3}	6 €
Milk ice cream with zabaglione cream _{3,7}	6 €
Shortcrust tartlet, namelaka, hazelnuts and wild berries _{3,8}	8 €
Sbrisolona cake _{1,3}	6 €