

SFIZIOSITÀ

Salumi del Ducato di Piacenza e Parma	16 €
Prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi	18 €
Prosciutto cotto “ San Giovanni Capitelli ”	18 €
Culatello “Podere Cadassa”	20 €
Lardo di Patanegra	18 €
Selezione di formaggi con confetture	20 €
Insalata russa home made	13 €
Burratina di bufala campana (125 gr) con pomodorini del Piennolo	13 €
Le polpette di mamma	13 €
Frittelle di sciurilli (fiori di zucca) e maionese di ‘nduja dolce	13 €
Battuta di fassona con maionese alle nocciole piemontesi IGP	16 €
Tartare di gambero rosso	20 €
Sashimi di salmone scozzese affumicato “Loch Fyne”, maionese alla barbabietola ai profumi di acqua di mare di Sardegna	20 €
Alici del Cantabrico, pane e burro	12 €
Plateau di ostriche	3,50 € cad

PRIMI

Risotto “acquerello” con crema di castagne mantecato al parmigiano “60 mesi”, pistilli di zafferano e aceto balsamico di Modena invecchiato	20 €
Fusillone di Gragnano “Giovanni Assante” al ragù della domenica	13 €
Cacio e pepe con tartare di gambero rosso	18 €
Spaghettoni di Gragnano “ Giovanni Assante ” al beurre blanc, alici del cantabrico e “ muddica cunzata”	18 €
Tagliatelle ai funghi porcini, olio al prezzemolo	16 €

SECONDI	Trancio di branzino su vellutata di zucca, croccante di pomodoro crudo, olio al basilico, polvere di aglio nero orsino	18 €
	Polpo arrostito su guazzetto di pomodorini alla luciana, infusione di latte di mandorla e lime, spolverata di liquirizia	18 €
	Filetto di manzo(250 gr) con patate al forno aromatizzate al rosmarino	24€
	Guancialino di suino in umido, purè di patate e misticanza	20 €
	Cotoletta rustica di maialino alla bolognese, patate al forno, salsa tartufata.	18 €

PINSE	DELICATA	
	pomodoro, fior di latte, crudo, stracciatella, granola di nocciola	14 €
	PARADISO	
	crema di pistacchi, mortadella, mozzarella di bufala, granella di pistacchi	14 €
	PIACENZA	
pomodoro, fior di latte, pancetta “La Giovanna” di Capitelli, patate al forno	14 €	
LA SFIZIOSA		
tartare di gambero rosso, stracciatella e zest di lime	14 €	
VEGANA		
crema di barbabietola, zucchine alla griglia e semi di chia	14 €	

APPETIZERS

Cold cuts from Piacenza and Parma Duchy	16 €
Prosciutto crudo from Parma, PDO 30 months	18 €
Baked ham from “San Giovanni Capitelli”	18 €
Culatello “Podere Cadassa”	20 €
“Patanegra” Lard	18 €
Mixed cheese with fruit preserves	20 €
Homemade Olivier salad	13 €
Buffalo milk “Burrata” (150 grams) with fresh “Piennolo” tomatoes	13 €
Mom’s “Polpette” (bread meatballs)	13 €
Courgette flower fritters with cured sausage mayo	13 €
“Fassona” tartare with PGI hazelnuts mayo	16 €
Red shrimp tartare	20 €
Scottish smoked salmon sashimi “Loch Fyne” with Sardinian sea flavoured beet mayo	20 €
Cantabrian sea anchovies served with bread and butter	12 €
Fresh oysters plateau	3,50 € each

MAIN COURSE

“Risotto” with chestnut cream, whisked “Parmigiano” (60 months), saffron and aged Modena vinegar	20 €
Fusilli “Giovanni Assante”, with fresh tomato meat sauce	13 €
Peppercorn cheese pasta, with red shrimp tartare	18 €
Spaghetti “Giovanni Assante” with beurre blanc, Cantabrian sea anchovies and seasoned breadcrumbs	18 €
Porcini mushroom tagliatelle with parsley oil	16 €

SECOND COURSE

Sea-bass served on pumpkin sauce with fried tomatoes, basil oil and black garlic powder	18 €
Roasted octopus cooked with cherry tomatoes, almond milk, lime and crumbled licorice	18 €
Beef fillet (250 grams) with rosemary baked potatoes	24 €
Baked pork cheek, mashed potatoes and mixed greens salad	20 €
Bologna style pork cutlet with roasted potatoes and truffle sauce	18 €

ROMAN "PINSÀ"

DELICATA tomato, "fior di latte" cheese, prosciutto crudo, "stracciatella" cheese, hazelnut crumble	14 €
PARADISO pistachio cream, mortadella di Bologna, buffalo milk mozzarella, pistachio crumble	14 €
PIACENZA tomato, "fior di latte" cheese, pancetta "La Giovanna" from Capitelli, roasted potatoes	14 €
LA SFIZIOSA red shrimp tartare, "stracciatella" cheese, lime zest	14 €
VEGANA beet cream, grilled zucchini, chia seeds	14 €