

Antipasto di salumi misti (1, 7, 8)
coppa, salame, pancetta, accompagnati con chisolino
€ 10

Giardiniera “ la Mirandolina” (9)
€ 4,50

Spalla cotta “la proibita” di Capitelli con mostarda di mele (10)
€ 11

Flan di zucca con fungo cardoncello piastrato
e cremoso al taleggio (1, 3, 7)
€ 12

Tartare di manzo, nocciole, polvere di bacon e fondo di vitello (8, 9)
€ 13

Primi

Pisarei e fasö (1, 9)
€9

Anolini in brodo di terza (1, 3, 7, 9)
€11

Chicche della nonna con ragù di anatra e riduzione al gutturnio (1, 3, 7, 9)
€ 13

Ravioli del plin ai tre brasati, tartufo e il loro fondo (1, 3, 7, 9)
€ 13

Secondi

Ganassino di maiale con pure di patate (7, 9)
€ 13

Coscia di anatra confit con patate al forno (7, 9)
€ 15

Spalla di maialino da latte C.B.T. Con cavolo cappuccio brasato alla Barbera (7, 9)
€14

Tagliata di manzo e spinacino saltato con uvetta e pinoli (7, 8, 9)
€ 16



Ristorante Antica Trattoria Del Cacciatore

Loc. Tollara di San Giorgio Piacentino (PC) - Tel. 0523 530127

Allergeni:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.