

Menù



PEDRA NUOVA

Antipasti

(tutti i nostri salumi vengono fatti stagionare nella cantina situata nelle scuderie del castello)

Piacenza nel piatto

Coppa, salame e pancetta con la nostra Giardiniera

16

Culaccia, crostini dorati e fiocchi di burro salato 1-3-7

15

Flan di zucca, crispy di pancetta con colatura

al Grana Padano 1-3-7

10

Polenta fritta con fondua di erborinato 6-7

8

Tagliere di formaggi con confetture al miele 7

15

Tartare di tonno, mango e citronette agli agrumi 4

17

Battuta di cavallo, songino e riduzione al balsamico

16

Gnocco Fritto, 6 pezzi 1-7

5

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. 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 (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti derivati);
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 sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Primi piatti

Cappellacci verdi, cuore di guancialino brasato,
fondua al Parmigiano Reggiano e tartufo nero a
fette 1-7

15

Risotto al radicchio, taleggio e mandorle 7 - 8

14

Gnocchetti di ricotta, crema allo zafferano, polpa
di granchio e lime 1 - 2 - 7

18

Tagliolino con pasta di strolghino, cipolla di
tropea e riduzione di lambrusco 1 - 7 - 12

14

Tortelli piacentini, cuore di ricotta ed erbette,
burro versato alla salvia 1 - 7

13

Anolini, cuore di formaggi, in brodo di terza 1 - 7

14

Pisarei, gnocchetti piacentini di pane, alla crema
di spinaci e porcini 1 - 7

14

Secondi piatti

Faraona ripiena agli agrumi e cavoli al salto	7	17
Rollè di vitello ripieno con patate agli aromi	7	16
Filetto di maialino lardellato, ristretto al gutturnio e patate	7 - 12	16
Guanciale di manzo brasato alla cipolla rossa, spuma di patate montata	7 - 12	19
Controfiletto 220g nappato, patate agli aromi	7	17
Tonno in crosta di nocciole, mandorle e pistacchi, songino	4 - 5	22

La griglia

compresa di patate al forno

(A seconda della disponibilità giornaliera, la nostra cucina offre una selezione di tagli diversi)

Taglio del giorno	€8/hg
Filetto di cavallo 180g	20
Contributo per l'ospitalità	3.5

PEDRA NUOVA

Dolci

Sbrisolona con zabaione 1 - 3 - 7 - 8

7

La tradizione del Tiramisù 1 - 3 - 7

7

Torta cioccolatina al fior di latte 1 - 3 - 7 - 8

8

Pera ubriaca al gutturnio, gelato alla cannella 7 - 12

8

Pedra Dolce: semifreddo al cioccolato, zucca e mascarpone,
crema al cioccolato, coulis di sottobosco 3 - 7 - 6 - 8

8

Gelato di nostra produzione: trilogia di gelati,
fior di latte, cannella e cioccolato fondente 7

7

Gelato vegano 6

8

Vini dolci

Al calice

Devera 2015 (Verdera Passita)	Saccomani	7
Vino del volta (Malvasia di candia aromatica)	La Stoppa	7
Moscato "Nivole" DOCG	Michele Chiarlo	5

In bottiglia

Vino del volta (Malvasia di candia aromatica)	La Stoppa	34
Devera 2015 (Verdera Passita)	Saccumani	39
Buca delle canne (Semillon botritizzato)	La Stoppa	50
Vinsanto colli piacentini 2011 (Malvasia di candia aromatica)	Barattieri	65
Moscato "Nivole" DOCG	Michele Chiarlo	19
Passito San Basso (Passerina passita)	Cocci Grifoni	25
Recioto della Valpolicella 2019 (Rondinella, Corvinone, Corvina Veronese)	Corte Fornaledo	38
Tokaji Aszù 1993 (6 Puttonyos) (Furmint, Muscat Lunel)	Gia KFT	92