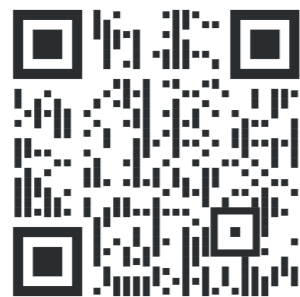


La nostra carta
dei vini



coperto	acqua	caffè	dolci
3,50	3	2	8/10

i piatti divisi subiscono una maggiorazione di due euro

FRATELLI PAVESI
L'OSTRERIA
C • G • P

SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI

Prosciutto di Mora Romagnola allevato brado, stagionato minimo 36 mesi

18

Culaccia di maiale pesante

18

Le 3 d.o.p. piacentine (coppa, pancetta, salame) stagionate nelle nostre cantine,
accompagnate dalla giardiniera fatta in casa Bottega Pavese

20

Mortadella di Mora Romagnola presidio Slow-Food dell'Azienda Agricola Zavoli

14

Culatello di Zibello 30 mesi Terre di Nebbia

22

UN GIUSTO INIZIO

Il cotechino della bassa con puré, tartufo nero
e mostarda Bottega Pavese

18

Cervella di vitello fritte con spinaci freschi di Filippo Zoni e scorza di limone

16

Cappon magro di fiume con storione, trota,
verdure di stagione e salsa verde

18

PRIMI PIATTI

Le nostre tagliatelle fresche con il sugo del giorno

16

Tortello piacentino con ricotta vaccina del caseificio Colla,
spinaci freschi, Parmigiano Reggiano 30 mesi

16

Tagliolino fresco con storione bianco di Calvisano, bottarga di caviale Calvisius, fumetto al burro

16

La nostra bomba di riso con il piccione e porcini secchi della Val Nure (3/4 persone)

58

Il plin di coniglio con animelle saltate al madeira Barbeito, timo fresco e olive taggiasche

18

SECONDI PIATTI

Il piccione alla brace, il suo paté di fegatini, il suo fondo, verdure degli orti

27

Trancio di filetto di storione bianco, fondo di storione e verdure degli orti

25

Tagli di maiale mangaliza allevato allo stato brado (secondo disponibilità)
con verdure degli orti.

25

Selezione di formaggi a latte crudo vaccini e caprini con mostarda Bottega Pavese

18