

OSTERIA PEPPINA

La Tradizione fra Parma e Piacenza

“Piccolo entrè di benvenuto”

“Il Culatello artigianale”

Stagionato 24 mesi, dell'architetto Fausto Brozzi di Colorno.

“Tortelli di zucca”

con crema al burro bianco, semi di zucca caramellati e mandorle amare.

“Pisarei e fasò”

Antica ricetta contadina Piacentina, gnocchetti di pane e farina fatti a mano con fagioli.

“Testina”

Testina di vitello cotta a bassa temperatura, salsa verde con mostarda di mele campanine e funghi.

“Zabaione”

Nuvola di zabaione con crumble alle mandorle

“La zuppa inglese”

Nella sua classica versione, dall'elevato tenore alcolico con l'alchermes naturale dell'Officina Profumo di Santa Maria Novella a Firenze.

“Caffè e piccola pasticceria”

Euro 50,00

Con abbinamento vini da 5 assaggi Euro 80,00

PENSANDO AL MARE

Un piccolo entrè di benvenuto

“Ricciola”

Battuta di ricciola, broccoli saltati, avocado leggermente piccante con foglie di cavolo nero e crema al pistacchio di Bronte.

Il “savarin di riso” in versione marina

mantecato alla crema di mandorle, yuzu e veli di gambero rosso.

“Calamari”

Crema di cavolfiore affumicato, calamari appena saltati e cime di rapa.

“Ma che cavolo di dolce!?”

Spuma di cavolfiore e cioccolato bianco, meringa piccante e gocce di lampone.

Cheese cake

alla vaniglia con ananas candito all'habanero, crumble alle mandorle e scaglie di cioccolato manjari 64%.

“Caffè e piccola pasticceria”

Euro 45,00

Con abbinamento vini da 4 assaggi Euro 80,00

PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE PER LA PAUSA PRANZO

Dal lunedì al venerdì proponiamo un piccolo menù degustazione di 3 portate

di assoluta stagionalità e leggerezza ma dal forte impatto gustativo a

Euro 24,00

Proponiamo i menù degustazione per l'intero tavolo