

# OSTERIA PEPPINA

*Autunno, Ottobre 2018*

## *Gli Antipasti*

### *“Zucca”*

*Zucca caramellata, crema di zucca alla torba con salsa al burro bianco, caffè e mandorle amare.*

*Euro 16,00*

### *“Ricciola”*

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

*Euro 16,00*

### *“Capesante”*

*Cipolline Borettane affumicate, latte di cocco, gel all'ananas e lime con capesante scottate.*

*Euro 16,00*

## *Il prosciutto di Parma*

*Stagionato 36 mesi nella nostra cantina, servito con croissant fatto in casa di farro e miele.*

*Euro 16,00*

## *I Primi Piatti*

### *“Tortelli d'erbetta”*

*chiusi con la coda, farciti con ricotta e erbe, mantecati con emulsione di burro e parmigiano reggiano 30 mesi e salvia disidratata.*

*Euro 16,00*

### *“Orzo”*

*Orzotto mantecato all'olio d'oliva e funghi porcini, yogurt e lievito disidratato.*

*Euro 16,00*

### *Il “savarin di riso” in versione marina*

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

*Euro 18,00*

### *“Spaghettoni”*

*Spaghetti ai grani antichi trafilati in casa, ristretto di caciucco leggermente affumicato, polvere di cipolla bruciata.*

*Euro 16,00*

## *I Secondi*

### *“Quaglia”*

*Quaglia saltata in padella, topinambur, funghi e castagne.*

*Euro 22,00*

### *“Maialino”*

*Coppa di maialino da latte cotta a bassa temperatura e resa croccante con cime di rapa, limone e nocciole.*

*Euro 22,00*

### *“Salmone”*

*Pescato nelle isole Faroe senza coloranti e antibiotici, cavoletti di Bruxelles, mela verde e creme fraiche al lime.*

*Euro 26,00*

### *“Baccalà”*

*Insalata russa croccante di maionese al dragoncello, con baccalà cotto a bassa temperatura.*

*Euro 26,00*

### *“Il Manzo”*

*Controfiletto di manzo allevato e macellato sulle colline piacentine, 90 giorni di frollatura, circa 500g servito con patate al forno e insalata di ceci.*

*Euro 50,00*