



# Pranzo di Ferragosto

2017



**Menù proposto a € 70,00**

*sono esclusi spumanti e champagne*

## *L'Antipasto*

Burrata su gelatina di peperone rosso e giallo,  
pomodoro fresco e confit, olive, basilico  
e perle d'acqua di pomodoro

Culaccia stagionata 30 mesi

Melanzane sott'olio della casa

## *La Seconda Portata*

Petto di faraona cotto in morbidezza  
con pesche caramellate al brandy italiano

Patate al forno  
guarnite con lardo, rosmarino e ginepro

## *I Primi Piatti*

Risotto mantecato al limone con tartare di  
verdure fresche e pomodorini di Sicilia confit

Ravioli d'anatra su crema di fave  
e pecorino toscano dolce

## *Il Dolce*

Zuppetta di melone  
con sorbetto all'erba limoncina

## *I Vini*

La Pezza Vino frizzante bianco IGT 2015 – Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente  
Gutturnio fermo Orbus 2015 - Val Nure (PC) – Az. Agr. I Perinelli

Magia Bianca\* Malvasia frizzante dell'Emilia IGT 2016 – Val Trebbia (PC) - Az. Borri Graziella vignaiuolo indipendente

*(eccellenza piacentina segnalata dalla guida "Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2016-2017")*

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)

Pane e focaccia della casa\*

*\*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)*

**La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 — [sapiazz@libero.it](mailto:sapiazz@libero.it)**