

# Pliché

Forma dialettale del verbo "piluccare". Le nostre proposte  
per accompagnare l'aperitivo o iniziare pranzo e cena  
(*Dialect word for the verb "to nibble". Our small platters to pair with an aperitif or to start your meal*)

## Panissa

Polentino di ceci fritto  
(*Bite-sized chickpea fritters*)

€ 6,00

## Acciughe al timo

Filetti di acciughe di Monterosso in salamoia profumate con timo e peperoncino  
servite con peperone arrosto  
(*Monterosso anchovy fillets in brine flavoured with thyme and chilli pepper and served  
with roasted peppers*)  
4

€ 8,00

## Plum cake al Montebore

Plum cake farcito servito con crema di Montebore  
(*Salted plum cake served with Montebore cheese cream*)  
1-7

€ 8,00

## Affettati

(*Colt cuts*)

**Salame** *nobile del Giarolo - Salumificio Mutti*

€ 10,00

**Coppa piacentina** - *Salumificio Grossetti val Tidone*

€ 10,00

**Pancetta piacentina** - *Salumificio Grossetti val Tidone*

€ 10,00

**Affettati misti** (*platter of mixed cold cuts*)

€ 12,00

# Antipasti

(Starters)

<b>Acciughe della Posta</b>	€ 10,00
<small>Filetti di acciughe fritte con ripieno profumato a base di patate e acciughe insemolate (Deep-fried breaded anchovies with a flavourful potato filling and plain deep-fried breaded anchovies) 1-3-4-8</small>	
<b>Porcini fritti</b>	€ 12,00
<small>Funghi porcini impanati e fritti (Deep-fried breaded Porcini mushrooms) 1-3</small>	
<b>Vitello tonnato</b>	€ 12,00
<small>Punta d'anca cotta in bassa temperatura, salsa tonnata, capperi (Beef topside cut slowly cooked sous-vide with tuna fish sauce and capers) 3-4</small>	

# Primi

<b>Anlot</b>	€ 12,00
<small>Agnolotti di brasato (Hand-made pasta stuffed with braised meat and Parmigiano cheese) 1-3-7-9</small>	
<b>Gnocchi al ragù bianco</b>	€ 12,00
<small>Gnocchi di patate serviti con ragù bianco (Hand-made potato dumplings served with white ragù) 1-3-7-9</small>	
<b>Vellutata zucca e gamberi</b>	€ 14,00
<small>Vellutata di zucca e porri profumata allo zenzero, servita con gamberetti al porto (Ginger-flavoured pumpkin and leek velouté served with shrimps simmered in Port wine) 1-2-7</small>	
<b>Medaglioni melanzana e tonno</b>	€ 15,00
<small>Medaglioni di pasta fresca serviti con salsa alle melanzane e tonno scottato (Hand-made pasta with eggplant sauce and grilled tuna) 1-3-4</small>	
<b>Gibbosi di zucca</b>	€ 14,00
<small>Gnocchi di patate ripieni di zucca e ricotta guarniti con granella di bacon (Hand-made potato dumplings stuffed with pumpkin and ricotta cheese garnished with bacon crumbs) 1-3-7</small>	

## Secondi

### Tartare di Fassona

€ 15,00

Al profumo di arrosto, servita con cialda di parmigiano  
*(Minced raw Fassona beef seasoned with extra-virgin olive oil infused with aromatic herbs and parmesan wafer)*

7

### Cuore di Baccalà

€ 16,00

Cuore di baccalà cotto in bassa temperatura, servito con crema di patate, fagiolini, porro croccante e salsa al pesto  
*(Codfish served with potato cream, green beans, crispy leek and pesto sauce)*

8-14

### Maialino

€ 16,00

Lonza di maiale servito con fondo bruno, nido di erbette e patate al forno  
*(Pork loin served with herbs nest and baked potatoes)*

7

### Hamburger della Posta

€ 12,00

150 gr. di macinata mista, cheddar, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata.  
Servito con patatine, salsa BBQ

*(150 grams of lean ground meat, cheddar cheese, bacon, caramelized, onion, tomato and salad served with chips, BBQ sauce)*

1-3-6-7-11

### Hamburger Vegano

€ 12,00

Legumi, avocado, cipolla caramellata, pomodoro, insalata servito con patatine, salsa BB  
veg

*(Vegan hamburger made from pulses with avocado, caramelized onion, tomato and salad served with vegan BBQ sauce)*

1-6-8-11

# Dessert

## Dolci della casa

*in base alla fantasia della cucina*  
(Chef's dessert specials)

€ 6,00

## Selezione di formaggi

*Formaggi selezionati da Arcalini*  
(Platter of mixed cheeses selected by cheesemonger Arcalini)

€ 10,00

7

**Coperto** (*per-person charge for bread and table service*) € 2,00

**Legenda allergeni:** 1-cereali contenenti glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

**Allergen list:** 1-grains containing gluten, 2-crustaceans, 3-eggs, 4-fish, 5-peanuts, 6-soya, 7-milk 8-nuts, 9-celery, 10-mustard, 11-sesame seeds, 12-sulphur dioxide and sulphites, 13-Lupins, 14-moll