

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*)

Focaccia tipo Recco € 6,00
Recco-style flatbread
1-7

Panissa € 6,00
Polentino di ceci fritto
(*Bite-sized chickpea fritters*)

Acciughe al timo € 8,00
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

Crocchette di Brandacujun € 8,00
Polpette fritte di baccalà mantecato con patate servite con maionese
all'aglio
(*Deep-fried breaded creamed codfish served with garlic mayonnaise*)
1-4

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)

Acciughe della Posta

€ 10,00

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

Vitello tonnato

€ 12,00

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

Tartare di tonno alla provenzale

€ 15,00

Tartare di tonno pinna gialla agli aromi di Provenza servito con crema di mango e cialda di sesamo
(*Minced raw yellow fin tuna seasoned with extra-virgin olive oil infused with aromatic herbs, served with mango cream and sesame wafer*)

4-11

Primi

(First course)

Anlot

€ 12,00

Agnolotti di brasato

(Hand-made pasta stuffed with braised meat and Parmigiano cheese)

1-3-7-9

Calamarata con ragù di polpo

€ 15,00

(Calamarata pasta with octopus ragù)

1-9-14

Spaghetto Estate

€ 12,00

Spaghetti con emulsione al pomodoro, Burrata e granella di pistacchi

(Spaghetti with tomato, Burrata cheese and chopped pistachios)

1-7-8

Gibbosi al pesto

€ 14,00

Gnocchi di patate ripieni di pesto e ricotta guarniti con emulsione al
pomodoro

*(Hand-made potato dumplings stuffed with ricotta and ricotta cheese and pesto
sauce garnished with tomato sauce)*

1-3-7-8

Secondi (Second course)

Tagliata di Scottona Tagliata di scottona piemontese con insalatina di stagione o patate al forno <i>(Sliced beef served with seasonal green salad or baked potatoes)</i> 10	€ 20,00
Tartare di Fassona Al profumo di arrosto, servita con cialda di parmigiano <i>(Minced raw Fassona beef seasoned with extra-virgin olive oil infused with aromatic herbs and parmeasan wafer)</i> 7	€ 15,00
Totanetti sul verde Totanetti scottati serviti su crema di piselli, zucchine e pinoli <i>(Seared small squids served on pea purée with courgettes and pine nuts)</i> 8-14	€ 16,00
Brasato estivo Piadina homemade con brasato e pomodorini <i>(Homemade piadina stuffed with braised meat and cherry tomato salad)</i> 1-7-9	€ 16,00
Hamburger della Posta 150 gr. di macinata mista, cheddar, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata. Servito con patatine, salsa BBQ <i>(150 grams of lean ground meat, cheddar cheese, bacon, caramelized, onion, tomato and salad served with chips, BBQ sauce)</i> 1-3-6-7-11	€ 12,00
Hamburger Vegano Legumi, avocado, cipolla caramellata, pomodoro, insalata servito con patatine, salsa BB veg <i>(Vegan hamburger made from pulses with avocado, caramelized onion, tomato and salad served with vegan BBQ sauce)</i> 1-6-8-11	€ 12,00

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