



Secondi Piatti



La cucina piacentina, come larga parte della cucina emiliana, offre diversi secondi piatti a base di carne, tra cui spiccano la **picula ad cavàl** e la **tasca di vitello ripiena**. Il nostro menù è molto ampio e offre numerose alternative tra cui varie e selezionate **carni alla griglia**. In stagione, il menù prevede molti piatti a base di **Funghi Porcini** preparati **dorati e fritti, alla griglia, alla genovese, trifolati e crudi** da gustare in insalata con scaglie di grana e rucola. (vedi sezione [I Funghi Porcini](#))

Vi proponiamo:

- Piccola di cavallo con polenta Euro 8
- Anatra al forno con patate E. 8
- Arrosto di vitello con patate E. 8
- Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde E. 17
- Filetto di manzo ai funghi Porcini E. 20
- Costata di manzo alla brace E. 14
- Costolette di agnello alla brace o impanate E. 12
- Grigliata mista di carne E. 16
- Fiorentina di manzo alla brace E. 4 all'etto
- Nodino di vitello alla brace E. 10
- Tagliata di manzo al rosmarino, rucola o gorgonzola E. 13
- Tartare di filetto E. 18
- Carpaccio di manzo con scaglie di grana e rucola E. 13
- Cinghiale con polenta (stagionale) E. 10
- Fritto misto
- Filetti di branzino al forno con pomodorini
- Gamberoni alla griglia