



La nostra cucina



La nostra cucina si basa principalmente sui piatti tipici della **Tradizione Piacentina**. Una cucina certamente caratterizzata dalla ricchezza e dalla qualità dei suoi prodotti agricoli dati da un'ottima combinazione di terreno fertile e aria salubre; ma anche dalle **carni, salumi e latticini** forniti dai numerosi allevamenti di bestiame.

Piacenza, come del resto le altre città padane, appartiene all'ambito della **cultura del maiale**; diverse testimonianze artistiche e letterarie sono riscontrabili su tutto il territorio piacentino. Secoli e secoli di pratica e di adattamenti all'evoluzione del gusto, alle esigenze dei consumatori di allora come di oggi, hanno fatto sì che l'arte dei **norcini**, a Piacenza, si specializzasse in alcune particolari tipologie di salume; di queste ben tre hanno ottenuto la **Denominazione di Origine protetta** e sono **Salame Piacentino, Coppa Piacentina e Pancetta Piacentina**.

Quella Piacentina è una gastronomia forte di piatti noti e apprezzati fuori dal territorio, non solo al giorno d'oggi, ma anche nei secoli scorsi. Un tempo si utilizzava infatti l'espressione "**roba de Piasensa**" per descrivere la prelibatezza di certi piatti, specialmente **formaggi e salumi**.

Da noi potete trovare i **migliori salumi D.O.P. locali (salame, coppa e pancetta)**, sapientemente stagionati nella nostra **antica cantina in sasso**, ai quali aggiungiamo **Ciccioli o graséi** (pezzi di carne e grasso di maiale cotti, salati ed essiccati) che noi serviamo pressati, **Culatello di Zibello** e **Crudo di Parma**. Li offriamo accompagnati da **torta fritta**, nota anche come **chisulén** (calde e gustose "frittelle" salate), e da una **giardiniera di verdure fatta in casa**.

Ai **Pisarei e fasō** (gnocchetti preparati con un impasto a base di **pane grattugiato** e conditi con un sugo di **fagioli, pomodoro e cotiche**) v'è forse la palma di **specialità più rinomata tra i piatti tipici piacentini**.

Un **piatto povero** legato alla più rurale tradizione della provincia che precorre i tempi della buona e sana alimentazione, in quanto l'abbinamento tra cereali e legumi (farina-fagioli) garantisce le proteine necessarie che solo con la carne si potevano assimilare, tuttavia all'epoca troppo cara per le possibilità di tanti.

Il piatto di magro piacentino per eccellenza sono i Turtéi, tortelli dalla classica forma a caramella ripieni di **ricotta e spinaci**, che serviamo tradizionalmente con burro fuso e formaggio ma apprezzati anche con la salsa di funghi; vi proponiamo anche i classici **anolini (Anvein)**, a forma di mezza luna, farciti con un ripieno di **stracotto di carne** e serviti in brodo oppure pasticciati al sugo di funghi o di carne;

In stagione, potete trovare piatti preparati con **funghi Porcini freschi e Tartufo**.

Tutta la **pasta** è rigorosamente **fatta in casa**, preparata **quotidianamente** dalle nostre collaboratrici in modo da servirla sempre **fresca e impeccabile**.

Tra i secondi piatti tipici vi offriamo la **Piccola di Cavallo** (*Picula d' cava*), con polenta e la **Tasca** o **Tasto alla Piacentina** (punta di vitello molto simile alla cima alla genovese), accompagnata da una salsa cotta di verdure. Non manca l'**Anatra al forno**, cucinata con spezie aromatiche e l'**Arrostito di Vitello**.

Per chi volesse uscire dalla tradizione e gustare altri piatti, apprezzate sono le nostre **carni alla brace**, tra cui la **Fiorentina**, la **Grigliata mista**, le **Costatine di Agnello** (tipo *scottadito*), il tenerissimo **Filetto di manzo** e le **Tagliate di controfiletto** condite a piacere.

I **Funghi Porcini**, provenienti dalle **nostre colline**, vengono proposti in stagione (estate/autunno), e li serviamo cotti alla **brace**, **trifolati, dorati e fritti, al cartoccio** e **crudi in insalata** (come antipasto).

La **tradizione dolciaria piacentina** non è altrettanto ricca come quella dei primi e dei secondi piatti. Si tratta di **preparazioni semplici**, realizzate con prodotti **genuini**; vi proponiamo la tipica **Ciambella Piacentina** (*buslàn*), servita con un calice di **malvasia dolce**, la **Crostata alla marmellata di susine** e la **Tarte Tatin** di pere che serviamo tiepida accompagnata da una pallina di gelato.

Prepariamo con passione anche vari **dessert al cucchiaio** tra i quali il **Tiramisù**, la **Panna cotta** (servita con salsa ai frutti di bosco, al cioccolato o al caramello), il **Semifreddo al Torroncino**, lo **Zabaglione caldo** servito con **biscotti o fragole fresche** e una **Coppetta di gelato allo yogurt** con una crema calda di **frutti di bosco**.

Concludiamo con i nostri **sorbetti**, apprezzati per la loro **cremosità**, al **limone** o al **caffè**.

Non manca la **frutta**, sempre e rigorosamente **fresca, tagliata al momento** e condita a piacere.