

# Menù à la carte

## Antipasti

<b>Soglia di pane con misticanza e salmone affumicato e vinaigrette alla senape</b> <i>Bread threshold with misticanza and smoked salmon and mustard vinegar</i>	€ 9,00
<b>Tartare di manzo con nocciole del Piemonte e crema di topinambur</b> <i>Beef tartare with Piedmont hazelnuts and topinambur cream</i>	€ 10,00
<b>Gateau di patate alle due varianti ricotta e spinaci + scamorza, radicchio e speck (due assaggi ai due gusti)</b> <i>Potato gateau with two variations, ricotta and spinach and scamorza radicchio and speck</i>	€ 10,00
<b>Cestino di grana con pere, noci e misticanza</b> <i>Parmesan waffle with pears, walnuts and mixed salad Gaufre de parmesan avec poires, noix et salade</i>	€ 9,00
<b>Antipasto all'Italiana</b> <i>mixed meats from Piacenza with local cheeses</i>	€ 10,00

## Primi piatti

<b>Pisarei e Fasö*</b> <i>Typical local dumplings with tomato sauce and beans</i>	€ 9,00
<b>Anolini* di stracotto di manzo in brodo</b> <i>Typical local ravioli with braised beef in stock</i>	€ 10,00
<b>Tortelli ripieni di ricotta e spinaci pomodorini Piccadilly e basilico</b> <i>Tortelli stuffed with ricotta and spinach Piccadilly tomatoes and basil</i>	€ 10,00
<b>Gnocchi rustici con crema di gorgozola, pere essiccate ed amaretti</b> <i>Rustic gnocchi with gorgozola cream, dried pears and amaretti</i>	€ 10,00
<b>Tagliatelle alla Bobbiense (funghi, carne e pomodoro)</b> <i>Tagliatelle alla Bobbiense (mushrooms, minced meat and tomato)</i>	€ 9,00
<b>Pennette integrali con bronaise di verdure crema di porro e scaglie di pecorino</b> <i>Pennette integrali with vegetable bronaise cream of leeks and pecorino flakes</i>	€ 10,00
<b>Spaghetti/penne al pomodoro semplice</b> <i>Spaghetti with simple tomato</i>	€ 8,00

**si prega avvisare lo staff per eventuali intolleranze alimentari e/o allergie**  
**Please advise our staff in case of food intolerances or allergies**

I piatti contrassegnati da asterisco possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento/congelamento  
Dishes marked \* could use frozen products

**Coperto ed IVA inclusi - - Cover charge and Vat are included**



Via Emilia Pavese, 114/A 29121 Piacenza  
Sito web: [www.idealhotel.it/piacenza](http://www.idealhotel.it/piacenza)



## Secondi piatti

<b>Costine di maiale affumicate al cedro con marinatura BBQ</b> <i>Smoked pork ribs with cedar with BBQ marinade</i>	€ 13,00
<b>Filetto di manzo alla griglia con verdure (anche pepe verde o bacche ginepro e gutturnio)</b> <i>Grilled beef fillet with vegetables (also green pepper or juniper and gutturnio berries)</i>	€ 18,00
<b>Costolette di agnello in salsa di rosmarino con patate al forno</b> <i>Lamb chops in rosemary sauce with baked potatoes</i>	€ 16,00
<b>Filetto di Salmone al forno/griglia con verdure al vapore</b> <i>Baked Salmon fillet / grill with steamed vegetables</i>	€ 18,00
<b>Mini burger vegetali con insalata mista e salsa di menta</b> <i>Mini vegetable burger with mixed salad and mint sauce</i>	€ 12,00
<b>Hamburger di manzetta prussiana, battuto al coltello (cipolla caramellata, fontina, pomodoro, uovo all'occhio di bue, bacon, verdure grigliate e salsa BBQ)</b> <i>Prussian beef burger, beaten with a knife (caramelized onion, fontina cheese, tomato, ox-eye egg, bacon, grilled vegetables and BBQ sauce)</i>	€ 15,00
<b>Suprema di pollo locale in crosta di cornflakes ripiena sul letto di carote al burro</b> <i>Supreme local chicken stuffed cornflakes crust on the bed of carrots with butter</i>	€ 15,00
<b>Parmigiana di verdure grigliate e scamorza affumicata</b> <i>Grilled mixed vegetables with smoked scamorza</i>	€ 9,50

## Dessert

<b>Fantasia di macedonia</b> <i>Fruit salad / Salade de fruits</i>	€ 5,00
<b>Crostata pere, cioccolato e ricotta</b> <i>Pear, chocolate and ricotta tart</i>	€ 5,00
<b>Cremoso al pistacchio con topping al cacao</b> <i>Creamy pistachio with cocoa topping</i>	€ 5,00
<b>Semifreddo al tiramisù, meringato</b> <i>Tiramisu parfait, meringue</i>	€ 5,00
<b>Semifreddo agli amaretti</b> <i>Amaretto parfait</i>	€ 5,00
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta with berries</i>	€ 5,00
<b>Tiramisù classico</b> <i>Tiramisu / Tiramisu</i>	€ 5,00

**I dessert sopracitati sono preparati quotidianamente dal nostro Staff.**  
**The above desserts are daily handmade by our Staff**